Zwiebelkuchen

Zutaten 'Hefeteig'

400	g	Weizenmehl 1050
½	TL	Salz
1	Würfel	Hefe
1	TL	Zucker
4	EL	Olivenöl
		Wasser bis zur Hefeteigkonsistenz

Zutaten 'Speck'

3	EL	Oliven- oder Bratöl
¼	TL	Salz
1	Stück	**Räuchertofu**

Zutaten 'Topping'

2	Becher	Sojafrischkäse oder Ähnliches
2	Becher	Hafer- (Soja-)sahne
3	EL	Sojamehl
1	Messlöffel	Bindobin (Johannisbrotkernmehl) oder ...
1	EL	Stärke

Zutaten 'Zwiebeln'

1	kg	Zwiebeln (rot und weiß!?)
3	EL	Olivenöl
1	EL	Kümmel
2	TL	Muskat (gemahlen)
	kräftig	Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung 'Teig'

Das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel vermengen und eine Mulde in die Mitte drücken. In die Mulde die Hefe bröseln und Zucker drüberstreuen. Nun vorsichtig so viel sehr warmes Wasser drübergießen, dass sich in der Mitte unter Rühren ein kleiner Brei ergibt. → Mit einem Geschirrhandtuch überdeckt 15 Minuten in den 50° Grad warmen Ofen Stellen.

Nach diesen 15 Minuten noch ein wenig warmes Wasser dazugeben und mit den Händen kneten, bis ein glatter und warmer Hefeteig entstanden ist. → Mit einem Geschirrhandtuch überdeckt wegstellen, bis der Teig wieder benötigt wird.

Den Teig, wenn alle anderen Zutaten fertig sind, auf einem Blech ausrollen.

Zubereitung 'Speck'

Den gesamten Klotz des Räuchertofus in 0,5 x 0,5 cm große Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne in heißem Öl sehr scharf anbraten. Am Ende das Salz hinzufügen. → Beiseite stellen!

Zubereitung 'Zwiebeln'

Zwiebeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden (je nach Gusto). Öl in einer großen Pfanne heiß werden lassen und Zwiebeln mit den Gewürzen (außer Pfeffer) kräftig anbraten. Zum Schluss pfeffern! → Beiseite stellen

Zubereitung 'Topping'

Alle Zutaten miteinander verquirlen. Bitte unbedingt kräftig abschmecken! Dann den Speck und die Zwiebeln einrühren. Nochmals abschmecken und die Masse auf dem mit dem Teig bedeckten Blech verstreichen.

Das Blech bei 200° Grad für 30-40 Minuten in den Backofen auf eine der oberen Schienen geben.