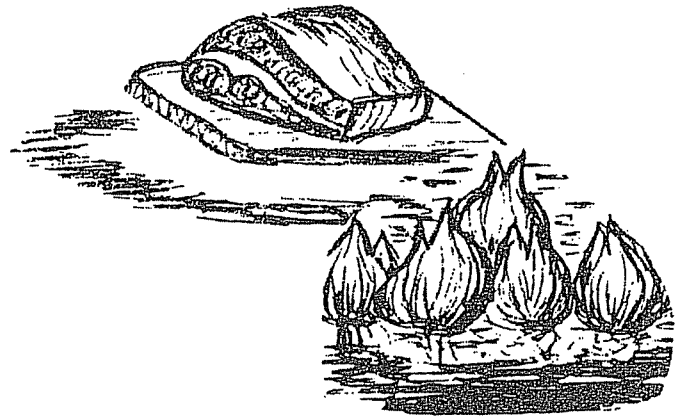


GROSSMUTTERS DINNÄ

Zutaten:

1000g Mehl
1/2 Würfel Hefe
1 TL Salz
350g warmes Wasser
350g warme Milch
1 Ei
2 EL Mehl
1 EL Sauerrahm
1 EL Milch
etwas Salz
ca. 500g Speck
ca. 250g Zwiebeln



1 kg Mehl, Hefe, 1/2 TL Salz und die Mischung aus Wasser und Milch zu einem mittelfesten Brotteig kneten und gehen lassen.
Für den Belag 1 Ei, Mehl, Sauerrahm, Milch und etwas Salz zu einem dicken Pfannkuchenteig verrühren.
Wenn der Teig gegangen ist, diesen auf zwei Backbleche ausrollen und den Belag daraufstreichen.
Speck und Zwiebeln fein schneiden und dann zuerst den Speck und dann die Zwiebeln darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backofen, so heiß wie möglich (bis 300°C) ca. 20 Minuten backen.
Möglichst sofort essen!

