

Zwibbelploatz mit Brotteig

Für Ploatz braucht man Brotteig, den man beim Bäcker kaufen kann (1 bis 1 1/2 Pfund für ein Backblech), oder selbst zubereitet:

Brotteig Zutaten:

1 Pfund Roggenmehl
1 Teelöffel Salz
1/4 Ltr. lauwarmes Wasser
1/4 Würfel Hefe

Alle Zutaten mischen, den Teig gehen lassen und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Auf diesem Teig kommen dann die Zutaten.

Belag Zutaten:

200 gr. Speck
2 Pfund Zwiebeln
2 Esslöffel saure Sahne
2 Eier
Salz
3 Teelöffel Kümmel (je nach Belieben)
(Weckmehl)

Speck und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln zusammen in einem Topf glasig werden lassen, vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten unterheben. Die Masse darf nicht zu flüssig sein - ggf. mit etwas Weckmehl andicken. Anschl. die Zwiebelmasse auf dem ausgerollten Brotteig verstreichen und den Ploatz bei 260 Grad 40-50 Minuten im Backofen goldgelb backen.