

Wasauchimmer

14. Mai 2006

Zutaten:

- 250g Weizenmehl Type 405
- 250g Weizenmehl Type 1050
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 21g Hefe
- 250ml warmes Wasser
- 100ml Weißwein
- 3-4 EL Olivenöl
- 450g Rahmspinat
- 1-2 Zwiebeln
- Knoblauch
- 100g Feta
- 1 Ei
- Emmentaler, gerieben, zum Bestreuen

Zubereitung: Zwiebeln anbraten, Spinat dazugeben, nicht zu heiß werden lassen. Hefe in warmen, leicht gezuckerten Wasser zerreiben und ca. 10 Minuten stehen lassen. Währenddessen Mehl, Salz und Öl mischen. Das Hefewasser und den Weißwein dazugeben. Teig gut durchkneten, mindestens einmal an einem warmen Ort aufgehen lassen bis er ca. doppelt so groß ist und dann wieder gut zusammenkneten. 2/3 - 3/4 des Teigs dann für den Boden ausrollen, darauf den Spinat mit den Zwiebeln verteilen und den Feta darüber zerbröseln. den Rest des Teigs auf ca. 1mm ausrollen und darüberlegen. Mit Ei einstreichen und mit Emmentaler bestreuen.

Bei 200°C (WG Ofen 150°C) 30-40min backen.