



# Brizza

## Elsässer Art

### Zutaten

- 210 g Milch
- 300 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1 TL Salz
- Brezellaugen 3%
- grobes Salz
- 100 g Emmentaler
- Minibrezeln (optional)
- Rucola (optional)
- 150 g Schmand
- 120 g Schinkenwürfel
- 1 rote Zwiebel, klein
- Salz
- Pfeffer
- 

### Zubereitung

- 100 g Emmentaler in den Mixtopf geben, 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern und umfüllen.
- 210 g Milch und 20 g Hefe in den Mixtopf geben, 2 Min./37°C/ Stufe 1 erwärmen.
- 300 g Mehl und 1 TL Salz zugeben und für Teig kneten/3 Min.
- Teig 45 Minuten gehen lassen. Währenddessen die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die Stoneware leicht fetten.
- Teig ausrollen und mit 150 g Schmand bestreichen.
- 120 g Schinkenwürfel, Zwiebelringe und Käse auf drauf verteilen. Optional mit Salz/Pfeffer würzen.
- Backofen 230° Ober/Unterhitze vorheizen.
- Den Rand der Brizza mit Brezellaugen 3% einstreichen und mit dem groben Salz bestreuen.
- Brizza in den Ofen schieben (ganz unten) und für 20 Minuten goldbraun backen. Anschließend noch 5 Minuten bei ausgeschaltetem Ofen ruhen lassen.
- Nach Wunsch mit Rucola (optional) und Minibrezeln (optional) verzieren.

