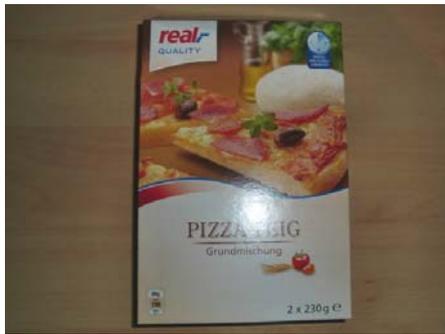


# Speck-Schinken-Dinnä

## Zutaten



1 Packung Pizzateigmischung



125 ml Wasser



100 Gramm gewürfelter Speck



100 Gramm geriebener Käse

# Speck-Schinken-Dinnä



100 Gramm gekochter Schinken



1 Becher Schmand



1 Zwiebel

# Speck-Schinken-Dinnä

## Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel fein hacken



Schinken in feine Streifen schneiden



Backofen auf 220°C einschalten

# Speck-Schinken-Dinnä



Pizzateigmischung in eine Schüssel geben



Wasser dazugeben



mit dem Handrührgerät durchkneten



bis ein dicker Kloß entstanden ist

# Speck-Schinken-Dinnä



Teig aus der Schüssel holen und von Hand zu einem glatten Teig durchkneten



Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen



Backblech mit Backpapier auslegen



Teig auf die Größe des Bleches ausrollen

# Speck-Schinken-Dinnä



Teig auf das Blech legen



Schmand auf den Teig geben



Schmand gleichmäßig auf dem Teig verteilen



Käse darüber streuen

# Speck-Schinken-Dinnä



Speck darauf verteilen



Schinken darüber geben



Zwiebeln darüber streuen



Blech in den Backofen schieben und  
ca. 10 bis 20 Minuten backen – fertig!

**Guten Appetit!**