Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

Flammkuchen mit Speck

Vorspeise Brot&Gebäck Fingerfood Fleischgerichte Fußball Party Gartenparty Hausmannskost Vatertag

Zubereitung **Schwierigkeit:** ● ● ○ ○ ○

Für den Teig Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen. Zwiebel schälen und am besten auf einer Rohkostreibe in feine Ringe hobeln. Speck in feine Streifen schneiden. Backofen auf 240 °C, vorheizen. Die Teigkugel halbieren. Jede Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen.
Crème fraîche auf den beiden Teigfladen verstreichen. Die Teigfladen mit Zwiebelringen und Speckstreifen belegen und etwa 8-10 Minuten im Ofen backen. Flammkuchen heiß servieren.

Zutaten

Teig:

- 220 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Salz
- Mehl zum Ausrollen

Belag:

- 1 Gemüsezwiebel
- 125 g Frühstücksspeck
- 100 g Crème fraîche