Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Flammkuchen

Hauptspeise Fingerfood Fleischgerichte Schnelle Küche

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Für den Flammkuchen das Mehl in eine Schüssel sieben und dann mit Olivenöl, Wasser und einer großzügigen Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Das Backrohr auf 220° C vorheizen.
In der Zwischenzeit den Sauerrahm glattrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Mit dem Sauerrahm einstreichen und mit Zwiebel, Speck, belegen. Im Backrohr 15 Minuten knusprig braun backen.

ZUTATEN

- 400 g Mehl
- 240 g Wasser
- 4 EL Oliven l
- 2 Prise Salz
- Zutaten für den Belag:
- 2 Becher Sauerrahm
- 2 Zwiebel
- 200 g Speckwürferln
- 2 Prise Pfeffer
- 2 Prise Salz
- Etwas Muskat