

Flammkuchen

10.02.2022



Zutaten

Teig

- 200g Mehl
- 110 ml Wasser
- 1EL Öl

Belag

- 200 g Creme Fraîche
- Nach Geschmack:
 - Salz und Pfeffer
 - Zwiebeln oder Schalotten
 - Speck

Zubereitung

1. **Mehl** und **Wasser** mit **Öl** und **Salz** verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Wenn er zu klebrig ist, ggf. noch etwas Mehl dazugeben.
2. Den Teig aus irgendeinem Grund für 30 Minuten ruhen lassen
3. Teig dünn ausrollen. Das geht auch mit den Händen, am besten auf einem Pizzablech. Diese Menge reicht für einen Durchmesser von ca. 30 cm
4. Creme Fraîche glatt rühren und nach Belieben salzen und pfeffern
5. Zwiebeln klein schneiden und unterrühren (so verbrennen sie nicht)
6. Die Masse **gleichmäßig** auf dem ausgerollten Teig verteilen. Nicht zu dünn.
7. Speck auf den Schmand streuen. So wird er beim Backen knusprig.

Backen

Backofen mit Ober- und Unterhitze oder, besser, Ober- und Unterhitze plus Umluft, auf die maximale Temperatur vorheizen. Wenn man sich das Vorheizen spart, wird das nichts. Am besten schon mal anmachen, wenn man anfängt, den Teig auszurollen.

Den Flammkuchen auf der mittleren Einschubleiste wenige Minuten backen, bis es in der Mitte blubbert. Wenn man nach dem Backen noch Petersilie drauf streut, sieht das ein bisschen hübscher aus, um die Instagram-Karriere so richtig anzukurbeln.

Referenzen: <https://www.chefkoch.de/rezepte/1112251217261411/Einfacher-Flammkuchen.html>