

FLAMMKUCHEN SÜSS & PIKANT



FÜR DEN TEIG

- 200 g Mehl Type 550 (backstark)
- 100 ml Wasser
- Meersalz
- 2 EL Raps oder Olivenöl

FÜR DEN BELAG

- 150 g Saure Sahne oder Saure Sahne mit Schmand gemischt
- 75 g gewürfelter Speck
- 1-2 Zwiebeln
- Meersalz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze oder Pizzastufe vorheizen.

Mehl mit lauwarmem Wasser und Meersalz verrühren, Öl hinzufügen und zu einem Teig kneten bis er nicht mehr klebrig ist. Eventuell noch etwas Wasser oder Mehl zugeben.

Schritt 2

Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen. Auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen.

Schritt 3

Für den Belag saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen.

Schritt 4

Gewürfelten Speck und dünn geschnittene Zwiebel darauf verteilen.

Schritt 5

Den Flammkuchen bei 200 °C rund 15-20 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist.

Schritt 6

Backen mit Backstein: Einen besonders knusprigen Boden erhält man unter Verwendung eines Backsteins. Diesen einfach auf einen Rost Einschubhöhe 2 für ca. 30 Minuten bei 270 °C (Heizart Ober-/Unterhitze) oder Pizzastufe aufheizen. Anschließend mit einem bemehlten Backschieber den Flammkuchen auf den Backstein geben. Mit dieser Variante reduziert sich die Backzeit auf ca. 8-10 Minuten.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland