

Flammkuchen

Zutaten

- 350g Weizenmehl (Typ 550)
- 1 Packung Trockenhefe
- 1 Prise Salz
- 2 EL Olivenöl
- 250ml lauwarmes Wasser
- 2 Zwiebeln
- 150g Speckwürfel
- 250g Speisequark
- 150g saure Sahne
- 1 TL Zucker
- ½ gestrichener TL Salz

Zubereitung

- Mehl mit Hefe in einer Schüssel sorgfältig vermengen
- Salz, Öl und Wasser hinzufügen und mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann etwa 5 Minuten auf höchster Stufe zu glattem Teig verarbeiten
- Teig mit etwas Mehl bestäuben und gehen lassen
- Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Speckwürfeln anbraten
- Quark mit saurer Sahne verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen
- Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten, dann auf gefettetes Backblech mit den Händen gleichmäßig verteilen
- Quarkmasse darauf verstreichen und mit Speck-Zwiebel-Masse bestreuen
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort nochmal 15 Minuten gehen lassen, dann in den Ofen

Backofen 200 Grad ca. 20 Minuten