

FLAMMKUCHEN SÜSS & PIKANT

„Cremiger Schmand und deftiger
Speck trifft auf knusprigen Teig.“



ZUBEREITUNG FLAMMKUCHEN SÜSS & PIKANT

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.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

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

„AUCH SEHR LECKER: FLAMMKUCHEN-
VARIANTEN MIT ZIEGENKÄSE,
WALNÜSSEN, ROSMARIN UND HONIG
ODER SÜSS MIT ÄPFELN, NÜSSEN
SOWIE ZIMT UND ZUCKER.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER



© studio steve

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CH132254 Constructa Einbau-Backofen



Einbau-Herd mit Vollglas-Innentür, Elektronikuhr und 6 Heizarten für mehr Backvergnügen.

CH130224 Constructa Einbau-Backofen



Einbau-Herd in weißer Farboptik mit pflegeleichter Vollglas-Innentür und 6 verschiedenen Heizarten.