

Rezept

Flammenkuchen

klassisch mit Zwiebeln & Speck

Zutaten (2 Pers.)

Teig:
250g Huber-Mühle
Weizenmehl T550
5g Salz
4 EL Olivenöl
110g lauwarmes Wasser

Etwas Mehl für die
Arbeitsfläche
Etwas Grieß oder Dunst für
den Schießer

Belag:
250g Bauchspeck
in Streifen
3-4 Zwiebeln
150g Crème fraîche
150g Sahne
Ggf. Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer Schüssel das Salz im Wasser auflösen und anschließend mit Mehl und Öl verrühren. Die Arbeitsfläche bemehlen und darauf den Teig glatt kneten und zu einer Kugel formen. Mit der umgedrehten Schüssel abdecken und 30Min. ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Holzofen Furnus anfeuern bzw. den Backofen (mit Backblech) auf 250° C Umluft vorheizen.

Zwiebeln schälen, halbieren und zu Halbmonden hobeln oder schneiden. Sahne und Crème fraîche verrühren.

Nun den Teig zu 4 Teilen portionieren und den ersten Teig ganz dünn ausrollen.

Holzofen vorbereiten, Glut nach hinten schieben, Backfläche mit feuchtem Baumwolltuch wischen, Türe auf 2. Raster stellen.

Den Teigboden mit der Crème bestreichen, Speck und Zwiebeln darauf verteilen und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Achtung: der Speck ist oft bereits salzig genug. Nun kann der Flammenkuchen im Ofen kross gebacken werden. Im Haushaltsofen braucht er ca. 10-12min.

Tipp: Wird der Flammenkuchen in Haushaltsofen gebacken, kann der Teig auch direkt auf dem Backpapier ausgerollt und anschließend belegt werden. Um den Flammenkuchen problemlos in den Holzbackofen zu bekommen, wird der Holz-Schießer mit Grieß oder Dunst bestreut. So klebt der Teig nicht fest.



Wir wünschen gutes Gelingen!