



FLAMMKUCHENTEIG MIT ÖL



Für drei Teigfladen

ZUTATEN

Für den Flammkuchenteig:

125 ml Wasser

1 Prise Salz

250 g Weizenmehl (Type 550)

1 bis 2 EL Öl

Belag Elsässer Flammkuchen:

200 g Crème fraîche

1-2 in feine Ringe geschnittene,
rote Zwiebeln

100 g Speckwürfel

frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

Salz

3 EL gehackte Petersilienblättchen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zügig zusammenarbeiten. Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Etwa zehn Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Teig dritteln, mit den Händen jedes Teigstück noch einmal durchkneten und zu einer Kugel formen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur weitere 45 Minuten ruhen lassen.

Etwa 20 Minuten vor dem Backen der Flammkuchen den Backofen mit Keramikbackstein (Einschubhöhe 1) auf Pizzastufe bei 275 °C vorheizen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in drei hauchdünne Fladen ausrollen. Nach Belieben belegen und für 4 bis 6 Minuten (der Flammkuchen sollte knusprig und goldbraun sein) auf dem Backstein im Ofen backen.