

Krosser Flammkuchen

Teig:

5 g Hefe
430 g Mehl (Typ 550 oder
Pizzamehl 00)
1 TL Salz
230 ml Wasser
2 EL Öl

Belag:

150-200 g Creme Fraiche
Pfeffer aus der Mühle
100-150 g Katenschinkenwürfel
1 rote Zwiebel
100 g geriebenen Käse



Zubereitung:

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigzutaten verkneten. (Thermomix: 3 Min./Knetstufe).

in einer abgedeckten Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.
Zwiebeln schälen und mit dem Tausendschön feine Zwiebelspiralen
hobeln.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers
dünn auf dem Zauberstein ausrollen.

Mit Creme Fraiche bestreichen und mit Speck, Zwiebeln und Käse
belegen.

Im Ofen ca. 20 - 25 Minuten im unteren Einschub auf dem Rost
backen.

Flammkuchen mit dem Pizzaschneider auf dem Stein in Stücke
schneiden.

Verwendete Produkte: Zauberstein, Teigroller, kleiner Streicher,
Microplane grobe Reibe, Salz- und Pfeffermühle

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN