

Rustikaler Roggen- Flammkuchen mit Speck und Frühlingszwiebeln

Teig:

110 g Wasser
10 g frische Hefe
1/2 TL Zucker
75 g Weizenmehl Typ 00
90 g Roggenmehl Typ 1150
25 g Roggenvollkornmehl
1/2 TL Salz
15 g Olivenöl

Für den Belag:

200 g Schmand
100 g magere Speckwürfel (3 % Fett)
150 g geriebener Gouda
3-4 Frühlingszwiebeln, in feinen
Scheiben
Pfeffer, Salz



Zubereitung:

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

Die große Nixe leicht einfetten. Den Teig zu einer Kugel formen und in der vorbereiteten Schlüssel 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Anschließend den Teig mit dem Teigroller hauchdünn auf dem Stein ausrollen und den Schmand gleichmäßig mit dem kleinen Streicher darauf verteilen, sodass 1/2 cm Rand außen frei bleibt. Gouda mit der Microplane groben Reibe darüber reiben. Schließlich Speckwürfel und Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Flammkuchen auf dem Rost in der untersten Schiene für 20-25 Minuten je nach Backofen und gewünschtem Bräunungsgrad goldgelb backen. Mit dem Pizzaschneider plus in gleichgroße Stücke schneiden und mit dem kleinen Servierheber servieren.

Verwendete Produkte: Picknickfreude, große Nixe, kleiner Streicher, Salz- und Pfeffermühle

Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN