

Flammkuchenfladen

Gusseiserne Bratpfanne

Zutaten:

Teig:

115 g Wasser
15 g Hefe
215 g Weizenmehl (Typ 550 oder
Pizzamehl 00)
5 g Salz
1 EL Olivenöl

Belag:

100 g Creme Fraiche
Pfeffer aus der Mühle
100 g Speck in Streifen
1 rote Zwiebel
100 g geriebenen Käse (Gouda,
Emmentaler, Parmesan)



Zubereitung:

Hefe in Wasser im Mixtopf auflösen. Alle weiteren Zutaten in den Thermomix geben und 3 min. Teigknetstufe. Den Teig in der mittleren Edelstahl Rührschüssel abgedeckt um das Doppelte aufgehen lassen.

Sodann auf die leicht mit Hartweizengries bemehlte Teigunterlage geben und in 4 gleich große Teile abteilen. Jedes Teigstück mit den Fingern zu einem Fladen ziehen.

Zwiebel schälen und mit dem Tausendschön feine Spiralen hobeln.

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

Den Grill mit der gusseisernen Bratpfanne auf etwa 200°C vorheizen.

Die vorbereiteten Teiglinge auf die vorgeheizte Bratpfanne legen, Deckel schließen und etwa 6 Min. backen.

Danach die Teiglinge vom Stein nehmen und bei indirekter Hitze nochmal 5 min. nachgaren lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, gusseiserne Bratpfanne, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Streicher

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN