

Flammkuchen

50—60 Min

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig:

200 g	Universalmehl
100 ml	Wasser
1 EL	Öl
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für den Belag:

1 Stk.	Rote Zwiebel
50 g	Speck
100 g	Sauerrahm
0.5 TL	Petersilie geschnitten
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL	Schnittlauch geschnitten
1 TL	Frühlingszwiebel-Lauch-Mischung

Zubereitung

1. Im ersten Schritt Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen. Dann Wasser und Öl hinzufügen und den Teig mit den Händen oder mit einem Knethaken kneten. Etwa fünf Minuten lang kneten, bis der Teig weich und glatt ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und halbmondförmig schneiden. Dann den Speck in Streifen schneiden und den Sauerrahm mit der Petersilie vermischen.
3. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig in zwei Hälften teilen. Eine Hälfte des Teigs auf eine Größe von 25x30 cm ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit der Hälfte des Sauerrahms bestreichen. Dann die Hälfte des Specks und der Zwiebeln gleichmäßig auf dem Teig verteilen und nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.
4. Nun das Blech in den Ofen schieben und 10-12 Minuten backen, oder bis die Ränder goldbraun sind. Den Vorgang mit dem Rest des Teigs und der Füllung wiederholen. Die gebackenen Flammkuchen mit Schnittlauch und Frühlingszwiebel-Lauchmischung bestreuen und servieren.