



Flammkuchen

Vier himmlische Variationen

Zutaten für 4 Flammkuchen

Weissmehl	500 g
Wasser	315 g
Trockenhefe	10 g
Zucker	3 g
Butter	20 g
Salz	10 g



Menge:	4 Stück
Backzeit:	ca. 8 - 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage

Klassisch

200 g Crème fraîche
200 g Würfelspeck
1 Stk. Zwiebel
Salz und Pfeffer

Pumpkinspice

200 g Crème fraîche
1 Msp. Muskatnusspulver
1/2 TL Zimt
1 Mps. Nelkenpulver
1 Stk. Hokkaido | klein
40 g Baumnüsse
4 El Ahornsirup

Seelenschmaus

200 g Crème fraîche
200 g Würfelspeck
1 Stk. Zwiebel
2 Stk. Birnen
Wenig Trauben
Salz und Pfeffer

Winterzauber

200 g Crème fraîche
1/2 TL Zimt
2 Stk. Feigen
200 g Maroni | gekocht

Zubereitung:

1. Gib das Weissmehl in eine grosse Schüssel und vermische das Wasser mit der Trockenhefe in einem Messbecher und lasse die Mischung 3-4 Minuten stehen. Gib die Wassermischung dann zu dem Mehl dazu, füge den Zucker bei und verknete alles mit der Küchenmaschine oder von Hand, bis eine teigähnliche Masse entsteht. Füge anschliessend die Butter (für eine vegane alternative Margarine oder vegane Butter) hinzu und knete diese unter den Teig, bis dieser schön geschmeidig und glatt wird. Abschliessend kurz das Salz einkneten und den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur für ca. 20 Minuten ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in vier gleichgrosse Stücke unterteilen.

2. Rolle jeden der vier Teige auf Deiner bemehlten Arbeitsfläche oval auf eine Dicke von ca. 3 mm aus und heize den Backofen auf 200 °C Umluft vor.

Verrühre die Creme fraîche mit den jeweiligen Zutaten. Je nachdem, für welches der Rezepte Du Dich entschieden hast. Den Speck solltest Du vorher kurz anbraten und die Zwiebeln ebenfalls kurz anschwitzen. Die anderen Zutaten einfach in dünne Scheiben oder Streifen schneiden und roh auf den Flammkuchen geben. Diese werden in der kurzen Backzeit schon durch. Die fertig belegten Flammkuchen kommen dann nacheinander für 8-10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Für ein besonders knuspriges Ergebnis empfehlen wir Dir, den Flammkuchen auf unserem Brotbackstein zu backen. Dafür einfach den Stein beim Vorheizen schon in den Backofen geben und den Flammkuchen anschliessend direkt darauf backen.

Um den Flammkuchen einfach auf den Brotbackstein zu bekommen und später wieder herunterzunehmen, empfehlen wir Dir unsere Pizzaschaufel.