

Flammkuchen nach Elsässer Art



Zutaten (für ein Blech ca. 38 x 30 cm)

Für den Teig:

- 180 g Mehl (Typ 550)
- 100 ml lauwarmes Wasser (ca. 38 °C)
- 3 g frische Hefe
- ½ TL Salz
- 1 TL Olivenöl
- 1 Prise Zucker

Für den Belag:

- 90 g Schmand (alternativ Crème fraîche)
- 1 Zwiebel (z. B. rote Zwiebel)
- 125 g Speckwürfel
- Salz & Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und kurz stehen lassen.
2. Mit Mehl, Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig abgedeckt ca. 30–45 Minuten ruhen lassen, bis er aufgegangen ist.
4. Backofen vorheizen:
5. 240 °C Ober-/Unterhitze (mit Ofenstein)
6. 200 °C Ober-/Unterhitze (mit Blech)
7. Teig sehr dünn ausrollen (ca. 2–3 mm) und auf Blechgröße bringen.
8. Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren und dünn auf dem Teig verstreichen.
9. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und zusammen mit dem Speck darauf verteilen.
10. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 12–15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und knusprig ist.