nicht ganz original

Flammkuchen

ein Blech für 4 Portionen

Zutaten

für den Teig
350 g Mehl, 10 g Hefe, 200 ml Wasser, 1 Teelöffel Zucker, 2-3 Esslöffel Sonneblumenöl, 1 Teelöffel Salz

für die Auflage
100 g Champignons, 2 Zwiebeln, 100 g Schinkenspeck, 1 Bund Schnittlauch, 250 g Crème Fraîche, 1 Knoblauchzehe, 0,5 Teelöffel Salz, 0,25 Teelöffel Pfeffer, 2 Esslöffel Öl

Zubereitung

Am Vortrag

1. die Hefe im Wasser auflösen
2. in das Mehl den Zucker und das Salz untermischen
3. das Wasser mit der Hefe in die Mehlmischung einrühren, das Öl dazu geben
4. alles sorgfältig ca. 15 Minuten lang kneten.
5. den Teig in ein Gefäß mit dreifachem Volumen geben und mit Frischhaltefolie abdecken.
6. Den Teig ca. 1 Tag in nicht zu warmem Raum ruhen lassen.

Am Backtag

7. den Backofen auf maximale Temperatur Ober- und Unterhitze vorheizen
8. Knoblauchzehe fein hacken,
9. Crème fraîche gründlich mit Salz, Pfeffer und dem Knoblauch mischen
10. Schnittlauch in Röllchen schneiden, ebenfalls unterziehen
11. Speck in Stifte schneiden,
12. Zwiebeln und Champignons in dünne Scheiben schneiden und gut einölen
13. den Teig kurz durchkneten, ausrollen und auf das Backblech (muss nicht gefettet werden) legen
14. den Teig mit der Crème Fraîche-Mischung bestreichen
15. Speckstifte und Champignons gleichmäßig verteilen
16. über alles die Zwiebeln verteilen
17. den Flammkuchen etwa 10 Minuten im oberen Drittel des Backofens bei Ober- und Unterhitze backen
18. die Champignons vor dem Servieren mit frischem Pfeffer bestreuen

Zeitbedarf

30 Minuten am Vortag, 30 Minuten am Backtag

dazu paßt

Federweißer, kräftiger Weißwein