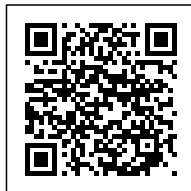


# FLAMMKUCHEN



Flammkuchen ist stets ein Genuss. Als Vegetarier lasse ich natürlich die Schinkenwürfel weg beziehungsweise es gibt bei uns in der Familie ein Blech mit Schinkenwürfel und eines ohne. Das ist richtig praktisch, dass die Teigmenge genau für zwei Backbleche reicht.

## Zutaten:

- Die Menge ergibt zwei Backbleche
- 250 ml Wasser
- 1 Würfel Frischhefe
- 1 TL Zucker
- 450 g Mehl
- 20 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- 400 g Schmand oder Crème Fraîche
- 150 g Schinkenwürfel
- 2 Zwiebel
- Zwiebelröhrchen

## Zubereitung:

Starten wir mit dem Einfüllen des Wassers in den Mixtopf, gefolgt von der Hefe (natürlich zerbröseln) und dem Zucker. Das alles erhitze ich für 1 Minute auf 37° C auf Stufe 1. Danach schüttele ich das Mehl und Salz dazu, gebe noch das Öl hinein und alles dann für 3 Minuten auf der Knetstufe verarbeiten. Den Teig nehme ich dann aus dem Topf, gebe diesen in eine Schüssel decke ihn ab und lasse ihn für 30 Minuten ruhen.

Jetzt habe ich Zeit und schneide die Zwiebel in dünne Scheiben. Den Schmand oder die Crème Fraîche nehme ich aus dem Kühlschrank, so lässt es sich nachher leichter auf den Teig streichen.

Der Teig hat nun ausreichend geruht und ich teile ihn genau in der Mitte und rolle die Stücke jeweils auf die Größe eines Backbleches aus. Diese fette ich mit Butter gleichmäßig ein und gebe den Teig darauf. Wer Zeit hat, lässt den Teig jetzt noch mal für 30 Minuten ruhen oder auch wie wir jetzt einen tollen neuen Backherd haben, geben die Bleche in den Ofen und wählen die Funktion Hefe Teig gehen lassen. Am besten bei 35° C für 30 Minuten.

Hat der Teig ausreichend geschlafen, entschuldige geruht, dann streiche ich jeweils die Hälfte vom Schmand oder Crème Fraîche auf jede Teigplatte und zwar bis zum Rand. Darauf kommen dann die Schinkenwürfel und die Zwiebel.

Jetzt darf der Flammkuchen wieder in den Ofen und zwar bei Heißluft auf 200° C. Nach ca. 13 Minuten kann, wer will, klein geschnittenen Schnittlauch oder Zwiebelröhrchen auf den Kuchen

geben. Wieder in den Ofen und beide Bleche nochmals für ca. 4 Minuten weiterbacken.