



Zutaten:

15 g Hefe, frisch
250 g Weizenmehl Typ 405
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
4 Zwiebel(n)
200 g Räucherspeck
400 g Creme fraîche
Salz & Pfeffer



Zwilling Schälmesser
Twin Chef



Zwilling Messerblock
Pro, 6 Teile



Zwilling Messerset
Vier Sterne, 3-tlg.



Zwilling Messerblock
Vier Sterne, 6 Teile



Zwilling Obst- und
Gemüsemesser
Shotoh Miyabi
5000FCD



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 5KSM156
in mattschwarz, 4,8 L



KochForm Ausroll-Set



Staub Bratpfanne mit
Gusseisengriff in
schwarz

1

In einer großen Schüssel 125 ml lauwarmes Wasser geben, die frische Hefe hineinbröckeln und darin auflösen. Mehl, je eine Prise Salz und Zucker zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2

Inzwischen Zwiebeln schälen, halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden. Speck klein würfeln.

3

Ofen auf 250 °C vorheizen. Den aufgegangenen Flammkuchenteig in vier gleichgroße Portionen teilen. Jede Portion auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Je 1 Teigfladen in eine gut gebutterte Pfanne legen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Zwiebel- und Speckwürfelchen darauf verteilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Flammkuchen ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldbraun und knusprig backen.