

Flammkuchen

Classic



Zutaten:

für 4 Personen

300g Mehl
 3 EL Öl
 180ml Wasser
 1 Prise Salz
 200g Creme fraiche
 250g Zwiebeln
 50g Speck
 100g Schinkenwürfel
 etwas süsse Sahne
 Muskat

1. Aus Mehl, Öl, Wasser, Salz einen Kneteteig herstellen; er darf sich nicht klebrig anfühlen.
2. Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden; Speck ebenfalls in dünne, schmale Streifen schneiden.
3. Teig teilen und auf **zwei Blechen** sehr dünn ausrollen.
4. Creme Fraiche oder Double mit etwas süsser Sahne vermengen mit Muskat abschmecken und beide Teige bestreichen. Zwiebeln, Speck und Schinkenwürfel darauf verteilen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf höchster Stufe (250 °C) auf der untersten Schiene ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis der Boden knusprig ist.



Abwandlungen:

Anstatt Zwiebeln und Speck, die Creme mit geräuchertem Lachs und Lauch (in Streifen geschnitten) belegen.

Creme fraiche kann auch hälftig durch Magerquark ausgetauscht werden.