Flammkuchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Hefeteig:

350g Mehl
1 TL Salz
1/2TL Zucker
50g Griebenschmalz
15g frische Hefe
200g lauwarmes Wasser

1. Belag:

250g Crème Fraîche oder Schmand
1EL Milch
Pfeffer
Paprika
Salz
Knoblauch, nach belieben

2. Belag:

2-3 Zwiebeln
150-200g Schinkenspeckwürfel

Backzeit: 15min
Temperatur: 230°C

Zubereitung:

Mehl mit dem *Müllermeister* in den *Schlagkessel* sieben. Salz, Zucker und Griebenschmalz zufügen.
Hefe mit Wasser im *VEMMiNA Cup 1/4L* auflösen und dazugeben. Alle Zutaten intensiv verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst.
Abgedeckt ½ Stunden gehen lassen.

Hefeteig auf der *Dauerbackunterlage* rechteckig ausrollen und auf den *Thermo-Star Vario* setzen. *Maxi-Schnitte* an den *Thermo-Star Vario* anpassen. Teig mit dem *Wellholz Profi* bis zum Rand rollen.

Crème Fraîche und Milch mit dem *Softliner* klein verrühren und würzen.
Masse gleichmäßig auf dem Hefeteig verstreichen, mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 230°C Heißluft ca. 15 Minuten backen.
Mit dem *Profi Schnittenhelfer* von der *Dauerbackunterlage* heben und mit dem *Tandem-Rädchen* in Stücke rädeln.
Heiß genießen

Hinweis:

Da sich der Flammkuchen ungebacken einfrieren lässt, können Sie ohne weiteres zwei bis drei Flammkuchen zubereiten.
Wenn sich kurzfristig Besuch anmeldet, ist der Kuchen schnell zubereitet.