



Flammkuchen

Teig

125 g Mehl

6 g Hefe

55 ml warmes Wasser

15 g Schmalz und Olivenöl

1 Messerspitze Salz

Hefe, in warmem Wasser auflösen

Belag

200 g Crème fraîche

10 dünne Speckscheiben

2 Zwiebeln

10 g Schnittlauch

Zubereitung

1. Die entsprechenden Zutaten zu einem Teig rühren. Gut eingepackt ca. 1 Stunde ruhen lassen.
2. Hauchdünn auswallen und beliebig gross zuschneiden. Mit etwas Crème fraîche bestreichen und im Ofen bei 230 Grad 4 Minuten vorbacken.
3. Zwiebeln schälen und fein schneiden, den Schnittlauch in feine Ringe zerkleinern. Den Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch belegen und ca. 2-3 Minuten fertig backen.