

Flammkuchen

Hier ein ausgesprochen einfaches, aber sehr leckeres Rezept:

Teig (ergibt etwa 4 Flammkuchen in Pizzagröße):

- 200 g Mehl
- 2 EL Öl
- 125 ml Wasser
- Salz

Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einem Knetteig verarbeiten.

Der Teig ist relativ fest und lässt sich sehr gut dünn ausrollen.

Belag:

Hier sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt!

Für den „Klassiker“:

- Crème fraîche
- Zwiebeln in dünnen Scheiben
- Speck in Würfeln oder Streifen
- Eventuell etwas Käse

Tipps:

- Der Teig sollte dünn ausgerollt werden. Das kann man gut vorbereiten und den Teig zwischen Backpapier aufbewahren. Unbedingt genug Mehl drunter und drüber streuen und den Teig kühl aufbewahren.
- Flammkuchen wird immer als erstes bei sehr hoher Hitze eingeschossen. Bei uns haben 90 Sekunden gereicht, um wunderbar knusprigen Flammkuchen zu erhalten. Bei dieser Hitze wirft der Teig an den Rändern schöne Blasen, ganz ohne Hefe.