



Flammkuchen

Menge	Zutat	Zubereitung
<p>Teig: 200 g $\frac{1}{4}$ TL $\frac{1}{4}$ TL $\frac{1}{4}$ Würfel 125 ml</p> <p>Belag: 150 g etwas 150 g 1</p>	<p>Mehl Salz Zucker Hefe Milch</p> <p>Sauerrahm Salz, Pfeffer Speckwürfel rote Zwiebel</p>	<p>in eine Schüssel geben. und zugeben. in (lauwarm) auflösen. Aus den Zutaten mit dem Handrührgerät einen gleichmäßigen Teig herstellen. 30 Min. gehen lassen. Den Teig in zwei Teile teilen und sehr dünn ausrollen. mit würzen und auf den Teig streichen. und in halbe Ringe geschnitten ebenfalls auf den Fladen legen. Bei 250 ° C  (vorgeheizt) ca. 12 - 15 Min. backen.</p>
<p>Variante: 300 g</p> <p>150 g 1</p> <p>150 g</p>	<p>Steckrübe</p> <p>Sauerrahm Apfel</p> <p>Speckwürfel Salz, Pfeffer, Muskat</p>	<p>schälen, in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben in kochendem Salzwasser 1 Min. blanchieren, gut abtropfen lassen. Teig wie oben beschrieben zubereiten, in zwei Teile teilen und sehr dünn auswellen. auf die Fladen streichen, die Steckrübenscheiben verteilen. schälen, Kernhaus ausstechen in dünne Scheiben hobeln, ebenfalls auf den Fladen geben. drüberstreuen, mit würzen. Bei 250 ° C  (vorgeheizt) ca. 12 - 15 Min. backen.</p>

