

Flammkuchen von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	6 Scheibe(n)
Weizenmehl (griffig)	400 g
Trockengerst / Trockenhefe	1 Pkg.
Vollmilch	120 ml
Leitungswasser / Stilles Wasser	4 Esslöffel
Zwiebeln	3 Stk.
Salz	1 Messerspitze(n)
Cremafraiche	500 ml

Zubereitung:

Aus dem Mehl, Salz, Germ, Milch und lauwarmen Wasser einen Germteig kneten und den Teig ca. 30 Minuten handwarm (z.B. in einer bedeckten Schüssel im Wasserbad) rasten lassen (bis er sein Volumen ca. verdoppelt hat).

Den Germteig anschließend auswalken, auf ein Blech legen und mit dem Hamburger-Speck belegen. Die Zwiebeln (am besten passen rote Zwiebeln) in feine Scheiben schneiden und auf den Teig über dem Speck verteilen.

Zuletzt noch das Cremefraiche darüber streichen.

Den Flammkuchen im Backrohr bei 180°C ca. 25 Minuten backen, anschließend in kleine Stücke schneiden und warm oder kalt zum Wein reichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1293-Flammkuchen-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at