

flammkuchen

Arbeitszeit: ca. 40 min | Ruhezeit: 2 Stunden | Backzeit: 7-8 Min. bei 250°C

ZUTATEN

Für den Teig

5 g Hefe
375 g Mehl
150 g Buttermilch
1,5 Tl Salz
4 El Olivenöl

Für den Belag

Schmand
Creme fraîche
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen, Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte machen, Hefemischung hineingeben und mit etwas Mehl bedecken.

Die restlichen Zutaten für den Teig hinzugeben, zu einem glatten Teig verkneten und als Kugel geformt mit einem feuchten Tuch bedeckt in einer Schüssel 2 Stunden gehen lassen.

Den Teig in vier Stücke teilen, jedes 2mm dünn ausrollen und mit Frischhaltefolie bedecken, um ein Austrocknen zu verhindern.

Jeden Flammkuchen mit der Belagsmasse und beliebigen weiteren Zutaten bestreichen und im vorgeheizten Ofen 7-8 Minuten backen.

WISSENSWERT:

Flammkuchen ist eine Elsässer Spezialität und wird im Herbst gerne mit Federweißer oder Suser serviert.

Klassisch ist er mit Zwiebelringen und Speck belegt

PROBIEREN SIE AUCH:

Lecker schmeckt er auch mit gekochten Kartoffelscheiben und Lauchringen oder Birne, Walnuss, Thymian und Ziegenfrischkäse.

Weitere Rezepte und Informationen rund um unsere Mühle finden Sie auf unserer Website.

DINKELMÜHLE  **GRAF**
MÜHLBERGSTRASSE 10 • 88459 TANNHEIM
✉ INFO@DINKELMUEHLE-GRAF.DE ☎ (08395) 1209
WWW.DINKELMUEHLE-GRAF.DE

