Flammkuchen



Nach einem Rezept von Betty Bossi

für 6 Flammkuchen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 2.5 | kg | Mehl |  |
| 6.25 | TL | Salz |  |
| 3 | TL | Zucker | in einer Schüssel mischen |
| 3 | Würfel | Hefe | zerbröckeln, daruntermischen |
| 12.5-18 | dl | Wasser | dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten  zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen  Ofen auf 240°C vorheizen  Teig in 6 Teile trennen, mit wenig Mehl oval auswallen (ca. 3mm dick), auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen |
| 1.25 | kg | Crème fraîche | auf dem Teig verteilen, einen Rand von ca. 1 cm frei lassen |
| 12 |  | Zwiebeln | schälen, in feine Ringe schneiden |
| 1.9 | kg | Speckwürfeli | mit den Zwiebeln auf der Crème fraîche verteilen |
|  | wenig | Pfeffer | würzen  Backen: ca. 10 Min. in der Ofenmitte |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Vegetarisch: statt Speckwürfeli Räuchertofu in Würfel schneiden oder Zucchini dünn hobeln und darauf verteilen * Vegan: veganer Frischkäse verwenden, Räuchertofu in Würfel schneiden, Zucchini dünn hobeln und darauf verteilen * Laktosefrei: laktosefreie Crème Fraîche verwenden oder veganer Frischkäse | |