

## Flammkuchen

mind. 5 Backbleche à 100g

### Zutaten:

250g Mix B

175g Wasser (28°C)

2g Trockenhefe

15g Öl

### Belag:

Sauerrahm, gewürfelte Zwiebeln, gewürfelter Speck, geriebener Käse; Mengen nach Wunsch



Foto: Bianca Blümel

### Herstellung:

Den Ofen so heiß es geht vorheizen.

Alle Teigzutaten 5 min bei mittlerer Geschwindigkeit gut verkneten.

Sofort so dünn wie möglich ausrollen und auf die gewünschte Größe schneiden.

Einen Rohling auf ein Backblech mit Backpapier legen. Dünn mit Sauerrahm bestreichen, Zwiebeln und Speck aufstreuen und dann mit Käse abschließen.



Foto: Bianca Blümel

In den heißen Ofen geben und bis zur gewünschten Farbe *ohne* Dampf backen.

Der Belag lässt sich sehr vielseitig variieren, z.B. Feigen, Birnen, Äpfel, Rucola usw. Es gibt keine Grenzen!



Foto: Bianca Blümel