

Flammkuchen klassisch



Zutaten für 1 Flammkuchen

Teig:



250 g Dinkelmehl Type 630



125 ml Wasser



2 EL Olivenöl



1 gestr. TL Jodsalz mit Fluorid

Belag:



150 g Schmand



¼ TL Jodsalz mit Fluorid



150 g magere Schinkenwürfel



1 Zwiebel



etwas Schnittlauch



nach Belieben etwas Pfeffer

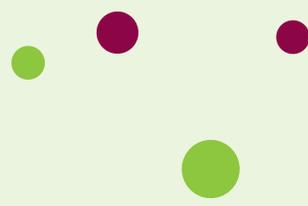


Küchenwerkzeuge Zeit 35 min

- Küchenwaage
- große Schüssel
- ggf. Handrührgerät mit Knethaken
- Nudelholz
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Löffel
- Backblech mit Backpapier

*Variation

Statt Dinkelmehl kann Weizenmehl verwendet werden.



www.in-form.de
www.diekuechenpartie.de

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
 des Deutschen Bundestages

Flammkuchen klassisch



Zubereitung für 1 Flammkuchen

- 1 Mehl, Salz, Olivenöl und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, zu einem glatten Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.
- 2 Den Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200°C, Gas: Stufe 5) vorheizen.
- 3 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- 4 Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig darauf dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 5 Schmand salzen und mit Hilfe eines Löffels auf dem Teig glattstreichen.
- 6 Zwiebelringe und Schinkenwürfel auf Flammkuchen verteilen.
- 7 Im vorgeheizten Backofen ca. 15 min auf mittlerer Schiene backen.
- 8 Nach Belieben den Flammkuchen mit Schnittlauchröllchen und Pfeffer verfeinern.



Tipps + Tricks

- Wenn kein Nudelholz vorhanden ist, kann man auch eine große Glasflasche mit glatter Oberfläche nehmen.

Eigene Notizen

zusammenleckerkochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages