

Flammkuchen



Zutaten für 3 Flammkuchen

- 250 g Dinkelmehl
- 125 ml Wasser
- 2 EL ÖL
- Salz
- 200 ml Creme Fraiche
- 100 ml Sauerrahm
- Kräutersalz

Zubereitung

1. Für den Strudelteig wird alles miteinander vermengt und gut verknetet, bis er seidig glatt ist. Den Teig dritteln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 250° C vorheizen. Damit der Flammkuchen knusprig wird, kann ein Pizzastein schon im Ofen mit vorgeheizt werden.
3. Ein Teig nach dem anderen ein wenig auswalken und in die gewünschte Form ausziehen. Damit der Teig nicht klebt, genügend Mehl verwenden.
4. Mit der Sauce bestreichen und mit Schinken, Gemüse, ... belegen.
5. Dann für 15 - 20 Minuten im Backofen knusprig backen.

Viel Freude beim Nachbacken!

