Elsässer Flammkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Weizenmehl Type 550

20 g Hefe

¼ l lauwarmes Wasser

125 g Speck

500 g Zwiebeln

1 Becher saure Sahne

1 Becher süße Sahne

Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Für den Teig die Hefe mit etwas Wasser verrühren und 10 min. stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefemischung, das übrige Wasser, Öl und Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Saure und süße Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen.

Den aufgegangenen Teig vierteln. Jedes Teigstück am besten auf einem großen Stück Backpapier zu einer hauchdünnen rechteckigen Platte auswellen. Je ¼ der Sahnemischung darauf verstreichen und mit Zwiebeln und Speck belegen. Die Flammkuchen einzeln im Umluftherd bei 220 Grad in 10-15 min. goldbraun backen.

mattkeag

wünscht guten Appetit!