

FLAMMKUCHEN mit LAUCH und ZWIEBEL

4 Stk. mit 20-22cm Durchmesser



ZUBEREITUNG:

Teig herstellen:

Germ in 150 ml lauwarmes Wasser glatt rühren. Mehl, Zucker, Öl und eine Prise Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Den Lauch ebenso in feine Streifen schneiden. Zwiebeln einer Pfanne ohne Farbe anbraten. Nun den Lauch beigegeben und unter Rühren glasig dünsten.

Den aufgegangenen Flammkuchenteig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. (2-3mm) Die Creme fraiche auf dem Brotteig glattstreichen. Die Zwiebel-Speck-Lauch Mischung darauf verteilen. Mit einem großen Schieber je einen Flammkuchen auf den heißen Pizzastein (230°) geben und etwa 4-5 Minuten auf dem Grill direkt grillen

Zutaten/Einkaufsliste:

Teig:

1/2 Pkg Trockengerm
300g Mehl
150g Wasser
3EI Öl
1/2 TI Zucker
Salz

Für den Belag:

3-4stk Zwiebeln
300g Lauch
200g Speck
1 EI Öl
200g Creme Fraiche
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
eventuell Reibkäse (Emmentaler) oder Parmesan

Tipp/Alternativbelag

- Apfel und Blauschimmelkäse
 - Champignons, Geselchtes und Parmesan
- Vegetarisch:* Gemüwestreifen, Zwiebel und Käse
Als Untergrund bitte immer Creme Fraiche oder Gemisch aus Topfen und Sauerrahm
- Süßvariante:*
- Apfelstücke, Zimt und weißer Schokolade
 - Erdbeerstücke, weiße Schokolade und Vanilleeis zum Schluss darauf geben
- Bei Süßem mit Vanillezucker, Vanille, Orangen,- und Zitronenabrieb abschmecken.