FLAMMKUCHEN

Flammkuchen ein leckerer Snack...

SCHMAND, SPECK UND ZWIEBELN – ODER MAN LÄSST SEINER FANTASIE FREIEN LAUF.

Zutaten für den Teig von 2 Flammkuchen (Ø ca.35 cm):

450 g Mehl

30 g Pflanzenöl

1 Stk. Eigelb

4 g Salz

200 g lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG:

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde machen.

Die anderen Zutaten (etwas Öl übriglassen) in die Mulde geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig mit dem restlichen Öl einstreichen, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen (nicht kaltstellen!).

Danach den Teig schön dünn ausrollen und auf Backpapier oder ein beschichtetes Backblech legen.

Jetzt kommt der Belag, hier klassisch Schmand, Speck und Zwiebeln.

Tipp: Nicht zu viel Belag nehmen, damit der Flammkuchen knusprig wird.

Im Kombidämpfer bei 220°C Heißluft, Vorheizfunktion aktiviert, 5 Minuten backen. Entfeuchtungsfunktion je nach Geschmack

aktivieren.

Nach dem Backen direkt portionieren und warm essen.

Tipp: Bei Nutzung eines beschichteten Backblechs den Flammkuchen vor dem Schneiden vom Blech nehmen.