



# Flammkuchen

## Zutaten für 10 Flammkuchen à 150 g:

### Hauptteig:

1.000 g	Baguettemehl T65
20 g	Salz
30 g	Olivenöl
ca. 570 g	Wasser

---

ca. 1.620 g Gesamtteig

### Belag:

600 g	Crème fraîche Prise Salz & Pfeffer
400 g	Speck gewürfelt oder in Streifen
4 – 5	Zwiebeln Frühlingszwiebeln Schnittlauch

## Zubereitung:

### Hauptteig:

Die Zutaten miteinander verkneten.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 – 14 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 6 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 8 Minuten Stufe 4

**Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte**

Den Teig direkt nach dem Kneten zu 150 g schweren Portionen teilen. Diese jeweils von allen vier Seiten einschlagen und in eine leicht geölte Gärbox oder Teigwanne geben. Danach für mindesten 2 – 3 Stunden ruhen lassen. (Alternativ den Teig bereits am Vortag herstellen und bei Raumtemperatur (20 °C) bis 24 Stunden stehen lassen.)

Die Teiglinge mit Mehl und einem Rollholz hauchdünn zu einem Quadrat von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Dann auf einen behmehlten Pizzaschieber geben.

Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Teig zügig verteilen. Anschließend mit Speck und Zwiebel belegen und nach Anleitung backen. Nach dem Backen kann Schnittlauch oder Frühlingszwiebeln auf dem Flammkuchen verteilt werden.



Im Holzbackofen:  
Bei 320 – 340 °C einschießen  
Backzeit: 3 – 5 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze: 320 °C  
Unterhitze: 235 °C  
Backzeit: 3 – 5 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 250 °C einschießen  
Backzeit: 3 – 5 Minuten