



Flammkuchen Elsaesser Art

1. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Mehl, Wasser, Öl, Salz und Zucker in den Mixtopf geben und in 1,5 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig mit dem Teigroller auf dem Zauberstein ausrollen.
4. Crème fraîche oder Schmand auf dem Teig verstreichen.
5. Den Gouda reiben und auf dem Crème fraîche oder Schmand verteilen.
6. Den gewürfelten Speck darauf verteilen.
7. Die Zwiebeln schälen, in feine Scheiben hobeln und auf den Flammkuchen geben.
8. Den Flammkuchen auf unterster Schiene in 20 Minuten knusprig backen.

zutaten:

200 g Mehl Type 405

100 g Wasser

1 EL Öl

1 TL Salz

1 Prise Zucker

100 g Gouda

1 Becher Crème fraîche
oder Schmand

100 g Magerspeck,
gewürfelt

1-2 Zwiebeln

Benötigtes Material

Zauberstein

Zubereitungszeit

15 Minuten

Vorbereitungszeit

25 Minuten Backzeit