



Flammkuchen mit Spargel

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und in 2 Minuten / Knetstufe zu einem Teig kneten.
2. In einer angefetteten Schüssel 60 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Währenddessen Spargel waschen, schälen und in 3 cm breite Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen.
4. Lauchzwiebeln waschen und putzen. Weiße Teile würfeln, grüne Teile in Ringe schneiden.
5. Pizzateig auf dem großen Ofenzauberer ausrollen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Eigelbe, Creme fraiche und weiße Lauchzwiebeln verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Creme auf dem Teig verstreichen. Mit Spargel belegen, grüne Lauchzwiebeln darauf verteilen.
7. Den Käse reiben und darüber streuen.
8. Den Flammkuchen auf dem Rost auf der untersten Schiene 20-25 Minuten backen.
9. Den heißen Flammkuchen mit Schinken belegen und servieren.

Zutaten:

- 15 g Olivenöl
- 110 g Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 10 g Hefe
- 200 g Pizzamehl oder Mehl Type 550
- 1/2 TL Salz
- 750 g weißer Spargel
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 400 g Creme fraiche
- 2 Eigelbe
- Salz/Pfeffer
- 150 g Emmentaler
- 100 g roher Schinken in Scheiben

Benötigtes Material

Großer Ofenzauberer

Zubereitungszeit

60 Minuten