



Mittelalterlicher Rahmflammkuchen

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig mit in den Mixtopf geben. In 4 Minuten / Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und 1 Stunde gehen lassen.
4. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig mit dem Teigroller auf der White Lady ausrollen.
5. Creme fraiche auf dem Teig verteilen. Den Käse reiben und darüber geben. Die Speckwürfel verteilen.
6. Den Rahmflammkuchen auf dem Rost auf der untersten Schiene 20-25 Minuten backen.
7. Währenddessen die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden und auf dem fertig gebackenen Flammkuchen verteilen.

Zutaten:

Für den Boden:

150 g Mehl Type 550

140 g Roggenmehl Type 1150

20 g Hefe

150 g Wasser

1 TL Zucker

Für den Belag:

150 g Gouda

1 Becher Crème fraîche oder Schmand

250 g Magerspeck, gewürfelt

Frühlingszwiebeln

Benötigtes

Material

White Lady

Zubereitungszeit

15 Minuten

Vorbereitungszeit

1 Stunde Gehzeit

25 Minuten Backzeit