



FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

von ines.kocht

Zutaten

- Für den Teig
- 20 g frische Hefe
- 430 g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 230 g Wasser
- 3 EL Öl
- Für den Belag
- 200 g Crème fraîche
- 150 g fein gewürfelter Katenschinken
- 100 g Emmentaler
- 1 Stck. Zwiebel

auf dem Pizzazauberer
gebacken

So geht's

- Wasser, Zucker und Hefe in in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig in die große Nixe umfüllen und abgedeckt 1-1,5 Stunden gehen lassen.
- Den Teig auf der bemehlten Teigunterlage noch einmal durchkneten und in 2 Portionen teilen.
- Den Backofen auf 230° Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Den Teig auf dem Pizzazauberer mit dem Teigroller ausrollen. Crème fraîche mit dem kleinen Streicher auf dem ausgerollten Teig verteilen. Katenschinken darüber geben. Die Zwiebel mit dem kleinen Küchenhobel in feine Scheiben hobeln. Den Käse mit der Microplane® Reibe grob reiben und auf dem Flammkuchen verteilen.
- Den Zauberstein auf das Rost, unterste Schiene stellen und ca. 20 Minuten backen.
- Die Pizza auf dem Kuchengitter abstellen und mit dem Pizzaschneider plus schneiden.

Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin

Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de

