

Flammkuchen

Zutaten für zwei Bleche

- 220 g Mehl (Typ 550)
- 2 EL Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 200 g Crème fraîche
- 2 Zehen Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Belag nach Wahl (z. B. Speck, Zwiebeln, Käse, Knoblauch, Mais, etc.)



Zubereitung

1. Aus Mehl, Öl, Wasser, Ei und Salz einen glatten Teig kneten
2. Dein eingeölten Teig eine halbe Stunde kaltstellen
3. Crème fraîche mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen
4. Teig sehr dünn (ca. 2 mm) ausrollen
5. Teig mit reichlich gewürzter Crème fraîche bestreichen und belegen
6. Bei ca. 175 Grad Celsius 12 bis 15 Minuten backen