

Flammkuchen



Zutatenliste für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl, Typ 550
½ TL Salz
100 ml Wasser
1 TL Rapsöl

Für die Creme:

2 EL Quark 20%
2 EL Crème fraîche
2 EL Sahne
1 TL Parmesan, frisch gerieben
1 Msp. Cayennepfeffer
½ TL Zitrone, Bio
Zitronenabrieb, Bio
½ TL Zucker
Salz und Pfeffer

Für den Belag:

100 g Schinkenspeck, luftgetr.
100 g Spitzpaprika
1 Zwiebel, rot

Rezept: 0094

Liste: 10.2. Aus dem Backofen

Kategorie:

Schinken, Gemüse, Milchprodukte,

Quelle:

CookBack

Rezeptbeschreibung

Zu Beginn den Teig vorbereiten, dazu das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde bilden. Darin das Wasser und das Öl füllen und von innen her den Teig mit einer Gabel vermengen. Ist der Teig ausreichend fest geworden noch mal kurz mit bemehlten Händen durchkneten und beiseitestellen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten, hierfür den Quark, Crème fraîche, Sahne, Parmesan und den Cayennepfeffer in einer Schale vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer sowie mit ein wenig Zitronenabrieb und Saft und Zucker nach Geschmack würzen. Mit der Zitrone und Zucker behutsam würzen.

Den Ofen auf 230 °C Umluft vorheizen. In dieser Zeit den Schinkenspeck, die gesäuberte Spitzpaprika und die gepellte Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Nun den Teig noch mal gut durchkneten. Sollte er zu klebrig sein noch ein wenig Mehl zufügen. Den Teig halbieren und jede Hälfte auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig dünn mit der Creme bestreichen jedoch etwas vom Rand freilassen. Zum Schluss jedes Stück mit den Würfeln von Schinkenspeck, Spitzpaprika und Zwiebel bestreuen. Alles im Ofen für 6-7 Minuten backen, oder bis der Rand eine leichte bräune angenommen hat. Wer hat benutzt idealerweise einen schon vorgeheizten Pizzastein.

Notiz

Als Beilage passt gut ein Blattsalat und wer darf gönnt sich ein Glas spritzigen Riesling.