

Speck-Zwiebel Flammkuchen vom Zauberstein

Zutaten für den Belag:

150 g mageren Katenschinken

1 weiße Zwiebel

1 Rote Zwiebel

1 Dose Schmand

Ein kleines Stück Parmesankäse und Emmentalerkäse

Salz, Pfeffer, ital. Kräuter

Zutaten für den Teig:

95g Wasser

½ TL Salz

200g Mehl Typ 550

Prise Zucker

10g frische Hefe

1½ EL Olivenöl

Zubereitung des Teiges:

Wasser, Prise Zucker, 10g Hefe im TM 2 Min auf 37Grad-Stufe 2 erwärmen. Dann das Mehl, Öl, Salz dazu und 5 Min auf Knetstufe kneten.

Wenn kein Thermomix vorhanden ist, einfach die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und dann die restlichen Zutaten zugeben und alles gut miteinander verkneten.

Dann den Teig in die 1 Liter Glasnixe füllen, abdecken und mind. 1 Std. gehen lassen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den Zauberstein leicht mit Rapsöl fetten, dann den Hefeteig darauf geben und mit dem Teigroller gleichmäßig bis zum Rand ausrollen.

Nun den Schmand in ein Gefäß füllen, mit Salz, Pfeffer und den ital. Kräutern würzen und auf dem Teig, am besten mit dem „Streicher“ verteilen.

Mit dem kleinen Küchenhobel die weiße Zwiebel auf Stufe 2 in Scheiben schneiden und auf den Flammkuchen verteilen und mit dem Tausendschön die rote Zwiebel in Ringe schneiden und ebenfalls auf den Flammkuchen verteilen.

Jetzt mit der groben Microplanereibe etwas Emmentalerkäse und mit der feinen Microplanereibe etwas vom Parmesankäse reiben.

Die beiden Käsesorten ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Nun den Flammkuchen für ca. 25-27 Min aufs untere Rost in den Backofen geben und fertig backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺