FLAMMKUCHEN GRUNDREZEPT

Flammkuchen bereite ich zu Hause sehr gerne zu, wenns mal schnell gehen muss und ich dennoch etwas Besonderes essen möchte. Flammkuchen sind ganz dünn und knusprig aus dem Ofen. Belegen könnt ihr sie mit Zutaten eurer Wahl. In diesem Rezept zeige ich euch meine Favoriten.

Zubereitungszeit
30 Minuten

Back-/Kochzeit
12 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 4

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Wasser, Hefe und Zucker verrühren. Die restlichen Zutaten zufügen und 7-8 Min. kneten, damit er geschmeidig wird und nicht klebt. Diesen auf einer Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, in einer Schüssel abgedeckt für 30 Min. aufgehen lassen.

BELAG

Schmand, Salz und Pfeffer verrühren.

NACH WAHL BELEGEN

Die Flammkuchen könnt ihr so belegen wie ihr möchtet. Ob mit Fleisch oder vegetarisch – der Flammkuchen schmeckt immer. Am besten auch mal was Neues ausprobieren.

Wurst, Speck, Sucuk, Paprika in Würfel schneiden. Zwiebel in Halbringe, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alle anderen Zutaten wie Champignons, getrocknete Tomaten etc. in kleine Stücke oder Scheiben schneiden.

FLAMMKUCHEN AUSWELLEN

Den Teig in 4 Portionen einteilen und diese sehr dünn ausrollen. Der Flammkuchenteig ist etwa 1-2 mm dünn. Das geht am besten mit einem Ausrollstab oder mit einem Oklava (türkischer Ausrollstab). Den dünnen Teig auf ein gelochtes Backblech legen, so wird er knusprig. Diesen mit ¼ der Schmandmasse bestreichen und nach Belieben belegen.

SALLYS LIEBLING

Mein Favorit ist mit Putenbrust, Frühlingszwiebeln, Cocktailtomaten und Nomadenkäse.

MURATS LIEBLING

Murats Favorit ist mit Sucuk, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Paprika und Kasar Käse.

GRUNDREZEPT HEFETEIG:

- [ ] **240 ml** Wasser
- [ ] **0.5 Würfel** Hefe
- [ ] **1 Pr.** Zucker
- [ ] **410 g** Mehl
- [ ] **2 TL** Salz
- [ ] **3 EL** Olivenöl

BELAG:

- [ ] **400 g** Schmand
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer

ZUTATEN NACH WAHL ZUM BELEGEN:

- [ ] Sucuk
- [ ] Putenbrüste
- [ ] getrocknete Tomaten (in ÖL)
- [ ] Frühlingszwiebeln
- [ ] Zwiebeln
- [ ] Cocktailtomaten
- [ ] Paprika
- [ ] Kashkaval Käse
- [ ] Schafskäse
- [ ] Tulum Käse
- [ ] Champignons

FLAMMKUCHEN GRUNDREZEPT

VEGGIE

Meine Veggie Variante ist mit Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Champignons und Nomadenkäse.

FLAMMKUCHEN BACKEN

Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 240 °C O/U für 10-15 Min. backen – darauf achten, dass er kross wird, aber nicht verbrennt. Mit dem gelochten Blech backt er schneller durch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!