





Flammkuchen für den Backstein

Dieser Flammkuchen ist der Klassiker unter den herzhaften Kuchen. Der ursprüngliche Flammkuchen kommt aus dem Elsass . Einfach lecker.

etwa 8 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für den Backstein:

Backpapier

Belag:

200 g Zwiebeln
100 g geräucherter Schinken
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss

Teig:

275 g Weizenmehl
½ TL Salz
½ TL Zucker
200 ml Bier

Wie backe ich einen einfachen Flammkuchen auf dem Backstein ?:

1 Vorbereiten:

2 Stücke Backpapier auf die Größe des Backsteines zurechtschneiden. Backofen **mit dem Backstein** vorheizen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung für den Backstein beachten.

Ober-/Unterhitze 250 °C

Heißluft 230 °C

Einschub: unteres Drittel

2 Belag zubereiten:

Zwiebeln abziehen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln oder halbieren und sehr fein schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden. Crème fraîche mit Gustin verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.



3 Teigzubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbieren und jede Teighälfte auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø etwa 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte erst auf das vorbereitete Backpapier legen und dann auf ein Brett oder einen flachen Teller legen.

4 Belag verteilen:

Crème fraîche gleichmäßig auf den Teigfladen verstreichen. Zwiebelscheiben und Schinkenstreifen darüber verteilen. Ersten Flammkuchen mit dem Backpapier auf den Backstein ziehen und backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

5 Flammkuchen mit einem Pfannenwender auf ein Schneidebrett ziehen und das Backpapier entfernen. Den Backofen erst 10 Min. vorheizen, bevor der zweite Flammkuchen eingeschoben wird.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Versuchsküche empfiehlt, die Flammkuchen bei Ober-/Unterhitze zu backen.

