

Flammkuchen pikant

Das beste Rezept für einen leckeren Flammkuchen ohne Hefe. Der einfache Teig ist schnell gemacht und wird im Backofen wunderbar knusprig.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Flammkuchen-Belag:

etwa 500 g Gemüsezwiebeln

300 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 225 g gewürfelter roher
Schinken

Flammkuchen-Teig:

500 g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

250 ml Bier

100 ml Wasser

Wie backe ich einen klassischen Flammkuchen ?:

① Vorbereiten:

4 große Stücke Backpapier (je etwa 40 x 30 cm) zurechtschneiden. Backofen mit dem **Backblech** vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 250 °C

Heißluft etwa 230 °C

② Flammkuchen-Belag vorbereiten:

Zwiebeln abziehen und auf einem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln oder halbieren und sehr fein schneiden. Crème fraîche mit Salz und Pfeffer würzen.

③ Flammkuchen-Teig zubereiten:

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 in etwa 4 gleich große Portionen teilen und jedes Teigstück auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 30 cm) ausrollen. Je eine Teigplatte auf ein Stück Backpapier legen.



4 Flammkuchen belegen:

Crème fraîche gleichmäßig auf den Teigplatten verstreichen, die Zwiebelscheiben und Schinkenwürfel darauf verteilen.

5 Flammkuchen backen:

Das heiße Blech aus dem Backofen nehmen und den ersten Flammkuchen mit Hilfe des Backpapiers daraufziehen. Flammkuchen backen.

Einschub: oberes Drittel

Backzeit: etwa 8 Min.

Den pikanten Flammkuchen sofort heiß servieren und die übrigen Flammkuchen wie oben angegeben backen.

