

Flammkuchen 'Elsässer Art'

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550 10 g Hefe 1½ EL neutrales Öl
Mehl

Für den Belag:

120 g Speck	1 Bund Frühlingszwiebeln	1 rote Zwiebel
1 Zitrone	100 g Bergkäse	200 g Schmand
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, 25 ml Wasser, Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Teig und Arbeitsfläche mehlieren. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ein Viertel der Zitronenschale reiben, anschließend die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden, vom Frühlingslauch die äußere Schale abziehen und in Ringe schneiden. Schmand mit Salz, Pfeffer, einer Prise geriebenem Muskat sowie Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf dem ausgewälzten Teig verteilen. Zwiebeln, Frühlingslauch und Speck gleichmäßig darüber geben. Zum Schluss den Käse reiben und verteilen. Im Ofen goldbraun backen. Den Flammkuchen „Elsässer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015