

# Flammkuchen-Varianten

## Für 2 Portionen

### Klassischer Flammkuchenteig:

2 EL Öl	125 ml Wasser	Salz
250 g Mehl	Pizzaschieber	

### Hefe-Flammkuchenteig:

500 g Mehl	1 Pkg. Trockenhefe	1 TL Salz
1 EL Zucker	300 ml lauwarmes Wasser	

### Klassischer Flammkuchen:

4 Schalotten	Speck	200 g Crème-fraîche
100 g Schmand	Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette

### Flammkuchen mit Äpfeln, Mandeln:

1-2 Äpfel	1 EL Zitronensaft	70 g Schmand
1 TL Zimt	3 TL Zucker	

**Klassischer Flammkuchenteig:** Aus 2 El Öl, 125 ml Wasser, Prise Salz und 250 g Mehl einen geschmeidigen Teig kneten. Backofen mit Backstein Backblech auf höchster Stufe vorheizen. Flammkuchenteig dünn ausrollen und auf Backpapier geben.

Belag nach Wahl.

Flammkuchen auf den Backstein oder das heiße Blech geben und backen; in ca. 4 Minuten sollte er fertig sein.

Man braucht ein bisschen Geschick, um den Flammkuchen auf den Backstein zu hieven. Am besten geht es mit einem Brotschieber, den man vorher mit Hartweizengries bestreut.

**Hefe-Flammkuchenteig:** Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen.

Nach und nach das Wasser hinzufügen und zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten.

Den Teig an einem warmen, windgeschützten Ort entweder in einer mit einem Geschirrtuch zugedeckten Schüssel oder eine Hefeschüssel 45 Minuten gehen lassen.

Dünn auswellen und bei 230°C Heißluft auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen. Der Teig ist geeignet für Flammkuchen, Pizza, Hefekleingebäck.

**Klassischer Flammkuchen:** 4 Schalotten in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten, eine Handvoll klein geschnittenen Speck dazu geben.

200 g Crème fraiche und 100 g Schmand mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette verrühren.

Den ausgewählten Flammkuchen mit der Crème bestreichen, Schalotten- Speck-Mischung darüber streuen, wer mag streut noch etwas Beigkäse darüber.

### Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Mandeln:

Den Backofen mitsamt Pizzastein auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Damit die Apfelscheiben nicht braun werden, die Äpfel in ganz leicht gesalzenes Wasser legen oder mit dem Zitronensaft beträufeln Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Flammkuchenteig mit einem Nudelholz sehr dünn auswellen.

Teigboden mit Schmand bestreichen. Zimt und Zucker miteinander vermischen. Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen, mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein in ca. 12-15 Minuten knusprig backen.

Mit Calvados beträufeln und flambieren oder mit Mandeln bestreuen.

NN am 06. Januar 2021