Flammkuchen

Für 3 Personen

Teig:

250 g Mehl	125 ml Wasser	1 Prise Salz
1 EL Öl		

Belag:

2 Zwiebeln	100 g Schinkenspeck	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Blattpetersilie	200 g Crème-fraiche	Salz, Pfeffer

Für den Teig Mehl, Wasser, Salz und Öl rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen abgedeckt 10 Minuten stehen lassen.
Dann aus dem Teig 3 Kugeln formen, diese nochmals abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen.
Den Backofen mit Backstein auf 280 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorheizen.
Für den Belag Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Schinkenspeck fein würfeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
Den Teig nach und nach auf der bemehlten Arbeitsfläche in 3 dünne Teigkreise ausrollen. Dann einen Teigfladen auf den bemehlten Holzschieber ziehen. Schnell arbeiten, liegt der Teigfladen zu lange auf dem Schieber, rutscht er nicht mehr auf den Backstein.
Etwas Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen. Mit Zwiebeln und Schinkenspeck belegen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.
Den Fladen mit Schwung auf den heißen Backstein schieben und ca. 6 – 8 Minuten knusprig backen. In der Zwischenzeit den 2. und 3. Teigfladen belegen. Nach und nach backen.
Gebackenen Flammkuchen mit dem Schieber aus dem Ofen holen, mit Kräutern bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Christina Richon am 14. Oktober 2016