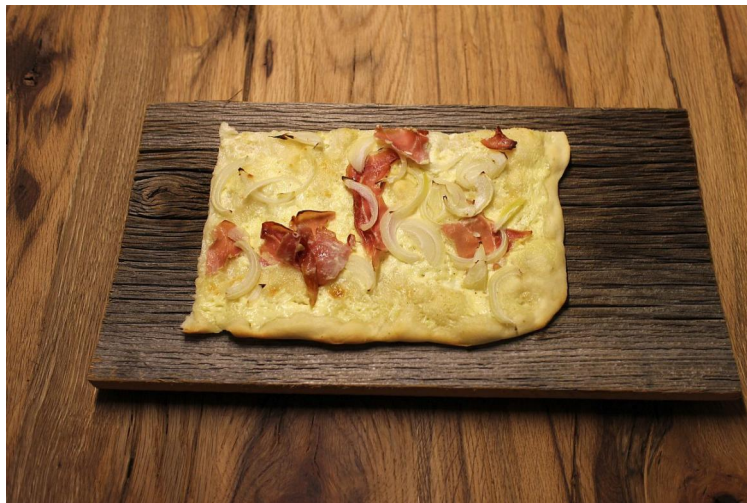


Flammkuchen



Leckerer Flammkuchen, dieses Mal mit Rohschinken statt mit Speck belegt.

Rezept

1. Mehl, Hefe und Salz in den Mixtopf geben und **5 Sekunden / Stufe 8** vermengen.
2. Wasser und Olivenöl zugeben und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
3. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und an der Wärme ca. 1/2 Stunde gehen lassen.
4. Den aufgegangenen Teig auswallen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
5. Creme Fraiche darauf verteilen. Die Zwiebel halbieren und längs in Streifen schneiden. Creme Fraiche und Zwiebeln auf dem Teigboden verteilen.
6. Rohschinken sowie Salz und Pfeffer auf dem Teig verteilen.

Backen

1. Im auf 220 ° vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

Zutaten

Für 1 Backblech

250 g Mehl
10 g Frischhefe
3/4 TL Salz
130 g Wasser, lauwarm
20 g Olivenöl
180 g Creme Fraiche
1 grosse Zwiebel
ca. 7 Tranchen Rohschinken in Stücken
Salz und Pfeffer