

Flammkuchen à la Veronique

Zutaten (für 6 Portionen)

Für den Teig:

500 g Weizen-Mehl (Type 700 od. 480)

5 g Germ

ca. 300 ml Wasser

25 g Butter (oder etwas weniger Öl)

1 gestrichener TL Salz

Für den Belag:

250 g Topfen

200 g Frischkäse (oder Creme Fraiche)

1-2 Eier

5 g Salz

1 EL Öl (zB. Sonnenblumenöl)

1 EL Mehl (5 g)

Pfeffer und Muskatnuss, frisch gerieben

Zum Bestreuen (für je 3 Flammkuchen)

150 g Speck, gewürfelt oder 150 g geriebener würziger Käse

fein aufgeschnittene Ringe von 3 mittleren Zwiebeln

Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten und den Teig etwa 60 Minuten aufgehen lassen.
Inzwischen die Zutaten für den Belag mischen.

Den Teig in 6 Teile à ca. 145 g portionieren und jedes Stück dünn ausrollen. Mit dem Belag bestreichen und mit der gewünschten Bestreuung (zB. Zwiebel und Speck oder Zwiebel und Käse) belegen.

Bei ca. 250° C (Heißluft) im gut vorgeheizten Rohr 12 - 14 Minuten knusprig backen.