

Flammkuchen

Zutaten für 2 länglich/ovale Flammkuchen:

etwa 400 g gereifter Brotteig (Sauerteig)
1 mittelgroße rote Zwiebel
3 Lauchzwiebeln
100 g geräucherter Speck
100 g Crème fraîche
100 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer
½ TL Kümmel

Zubereitung:

1. Die rote Zwiebel und die Lauchzwiebeln (helle Teile und „Grün“ getrennt) in **sehr feine** Ringe schneiden.
2. Den Speck in feine Würfel schneiden.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2 gleichmäßige Stücke teilen und sanft rundwirken. Die Teiglinge mit Mehl bestäuben und behutsam länglich/oval ausrollen.
4. Zwei passende Bögen Backpapier vorbereiten. Die Teigfladen darauflegen und abgedeckt etwa 15 bis 20 Minuten gehen lassen.
5. Den Backofen auf 220 °C (Heißluft) vorheizen. Ein Backblech einschieben und heiß werden lassen.
6. Crème fraîche und Sauerrahm verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teigfladen dünn mit der Masse bestreichen. Rote Zwiebeln, helle Lauchzwiebeln und Speck darauf verteilen. Mit Kümmel bestreuen und leicht salzen.
7. Die Flammkuchen samt dem Backpapier auf das heiße Backblech „ziehen“. Etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Mit dem „Lauchzwiebelgrün“ bestreuen und servieren.