

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. Rote Zwiebel und die Lauchzwiebeln (helle Teile und „Grün“ getrennt) in **sehr feine** Ringe schneiden.
2. Speck in feine Würfel schneiden.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 2 gleichmäßige Stücke teilen und sanft rundwirken. Die beiden Teiglinge mit Mehl bestäuben. Behutsam länglich/oval (etwa 30 cm lang/15 cm breit) ausrollen/oder ziehen.
4. Zwei passende Bögen Backpapier vorbereiten. Die Teigfladen darauflegen und abgedeckt etwa 15 bis 20 Minuten gehen lassen.
5. Backofen auf 220 bis 240 ° C (Heißluft) vorheizen. Zwei Backbleche in den Ofen schieben und heiß werden lassen.
6. Crème fraîche und Sauerrahm verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die 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 die heißen Backbleche „ziehen“. Etwa 10-15 Minuten goldbraun backen. Mit dem „Lauchzwiebelgrün“ bestreuen und servieren.