

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Flammkuchen Backen

Gattung: Teigwaren, Herzhaft, Mehlspeise, Teig

1/2 Hefe,
50 ml Wasser,
1/2 kg Mehl (Typ 405) oder
-Vollkornmehl,

10 g Salz,
100 ml Olivenöl,
200 ml Wasser

Belag:

150 ml Sahne,
150 g Sahnequark,
2 Essl. Sonnenblumenöl,
Salz,
Pfeffer,

200 g Schwarzwälder Speck (in
-feine Streifen geschnitt
2 Zwiebeln (in feine Ringe
-geschnitten)

Hefe in 50 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Salz dazumischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei portionsweise, abwechselnder Zugabe von 100 ml Olivenöl und 200 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel (bis alles Mehl hineingearbeitet ist), dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten. Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner, desto besser. Sahne, Sahnequark, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Zwiebelringe und Speckstreifen darüber streuen. Ca. 1/4 Stunde in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.