

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Flammkuchen

Für 2 Bleche / Zubereitungszeit ca.100 Min.

Weizenmehl, Type 550	600 g	mit
Hartweizengrieß	150 g	
Salz	15 g	
Olivenöl	3 EL	
Wasser	400 ml	und
Hefe	1 Würfel	mittels Knetbaken verrühren und in ca. 12 Min. zu einem Geschmeidigen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde zugedeckt ruhen lassen. In der Zwischenzeit
Sauerrahm	200 g	mit
Quark, 20 %	250 g	
Sahne	6 EL	und
Eier	3	glatt rühren. Mit
Salz		und
Pfeffer		würzen und auf dem ausgerollten Teig (auf 2 Blechen) verteilen. Mit
Speckwürfeln	300 g	und
geriebenem Käse	150 g	belegen. Die beiden Flammkuchen bei Umluft 190°C im vorgeheizten Backofen 20-25 Min. backen und genießen.

Probieren Sie doch auch einmal folgenden Belag auf einem Blech:

Quarkcreme wie oben, eine gehobelte Zucchini, eine gehobelte Karotte und eine in Ringe geschnittene Zwiebel, dazu würziger geriebener Käse.

Als Zwiebelkuchen belegen Sie den Teig mit in Öl glasig gedünsteten Zwiebelwürfeln und würzen mit Salz und Pfeffer. Wer mag ergänzt Speckwürfel und Kümmel.

Der ideale Begleiter

Kiefers Federweißer
[Grauburgunder / Trocken](#)

