

## Elsässer Flammkuchen (4 Personen)

210 g	Mehl
½ TL	Salz (5 gr)
¼ TL	Zucker (3 gr)
¼	Hefewürfel (ca. 10 g)
1.1 dl	Wasser (110 gr)
120 gr	Zwiebel, in feine, halbe Ringe schneiden
130 gr	Speckwürfeli
100 gr	Crème fraîche
2 gr	Aromat
1 gr	Pfeffer, schwarz
2 gr	Knoblauchpulver
1 gr	Paprika, edelsüss

### ZUBEREITUNG TEIG

1. Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Hefe zerbröckeln, daruntermischen.
3. Wasser dazu giessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.
4. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

### ZUBEREITUNG FLAMMKUCHEN

1. Teig auf wenig Mehl oval, ca. 3 mm dick auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
3. Zwiebeln und Speckwürfeli auf der Crème fraîche verteilen, würzen.

### PIZZAOFEN

1. Oberhitze 230 Grad / Unterhitze 220 Grad vorheizen.
2. Backen: ca. 12 Min.

### OFEN

1. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
2. Backen: ca. 10 Min. in der Mitte des Ofens, bei 240 Grad.

### DAZU PASST

- Salat

### TIP

- X