



Flammkuchen

Zutaten:

• Teig für 2 Flammkuchen

- 350 g Mehl
- 200 g Wasser, lauwarm
- ½ Würfel Hefe
- 25 g Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 Pr Zucker
-

• Belag für 2 Flammkuchen

- 2 Becher Schmand
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Schinkenspeck gewürfelt
- 4 rote od. weiße Zwiebeln
- 100 g Käse
- 100 g Parmesan



Zubereitung:

- **Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen**
Rost unterste Schiene

Tipp: man kann den Rost auch umgedreht auf den Boden legen - unter dem Stein muss die Luft zirkulieren können

- Wenn der **Zauberstein neu ist** diesen bitte die ersten Male etwas fetten. Hierzu eignet sich Palmin oder Butaris, ebenso hochwertiges Kokosfett oder ganz dünn Butter. Sobald der Stein eine Patina hat muss er nicht mehr gefettet werden.
- Die Hälfte des Hefeteiges mit dem Teigroller auf dem Zauberstein dünn zu einem Rechteck ausrollen.
- 1 Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse direkt in einen Becher Schmand pressen und vermengen, dann mit dem Alles auf einen Streich auf dem Teig verstreichen.
- 125 g Schinkenspeck verteilen, 2 Zwiebeln schälen und mit dem Tausendschön auf den Flammkuchen drehen. Je 50 g Käse und Parmesan mit der Microplane Reibe auf den Flammkuchen reiben.
- Im vorgeheizten **Backofen ca. 15-20 Minuten** goldgelb backen.
- Mit dem Rest des Teiges genauso verfahren.
- Den Stein nach dem Gebrauch abkühlen lassen und mit einer Bürste, heißem Wasser und dem mitgelieferten Schaber sauber machen.

Tipp: Wenn sich die Verschmutzungen damit nicht beseitigen lassen kann man den Stein auch mal mit Spülmittel reinigen oder in die Spülmaschine geben.

Kontakt Daten:

Beate Sing

☎0151/11 22 71 21

✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>