

Flammkuchen vom Zauberstein oder gr. Ofenzauberer

Zutaten für 2 Flammkuchen:

Teig:

210 ml lauwarmes Wasser

1/2 Würfel Hefe

430 g Mehl (Type 550)

1 TL Salz

3 EL Olivenöl

Prise Zucker

Belag:

2 Becher Kräuter Creme fraiche o. Schmand

300 g Katenschinken (gewürfelt)

4 – 5 Zwiebeln rot

1/2 Bund Frühlingszwiebel

100 g Emmentaler,

100 g Parmesan (kann auch weggelassen werden) Salz, Pfeffer



Zubereitung: Die Hefe mit einer Prise Zucker im Wasser verrühren und 10 min. stehen lassen. Mehl, Salz, Öl und Hefe-Wasser zugeben und mit einer Küchenmaschine alles zu einem glatten Teig verkneten. Deckel auf die Schüssel geben und an einem warmen Ort mind. 60 Minuten oder auch länger gehen lassen.

Zubereitung im Thermomix:

Hefe, Zucker und Wasser 2Min/37°C/ Stufe 2 erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und 4 Min/Knetstufe kneten. Teig mind. 60 Min. oder länger gehen lassen.

Weitere Zubereitung:

Backofen auf 250° Ober/Unterhitze vorheizen, unterste Schiene

Zwiebeln schälen und in feine Scheiben hobeln. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Hefeteig in 2 Teile teilen und jeweils mit einem Teigroller auf dem Zauberstein dünn zu einem Rechteck ausrollen. Creme fraiche oder Schmand auf dem Teig verstreichen. Emmentaler und Parmesan reiben und auf den Flammkuchen streuen. Katenschinken, Zwiebel und Frühlingszwiebel darauf verteilen. (Auch hier darauf achten, dass Ihr von allem nur die Hälfte nehmt, alle Zutaten sind für 2 Flammkuchen berechnet) **Backzeit bei 250°C : ca. 18-22 Minuten**

Variationen: Kürbisflammkuchen: gleicher Belag, zusätzlich eingelegter „Süß-sauren“ Kürbis + Currypulver
Apfelflammkuchen: Belag: Creme fraiche, dünn gehobelte Apfelscheiben, Zucker + Zimt