

# Flammkuchen

herzhaft



## FÜR DEN TEIG

- 500g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 20 g Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

## FÜR DEN BELAG

- 400 g Crème fraîche
- 300 g Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Zwiebeln
- 300 g Schwarzwaldhof Schinkenwürfel roh geräuchert

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde bilden, dann die Hefe mit dem Wasser verrühren, in die Mitte gießen und etwas verrühren. Anschließend die Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Tuch bedecken und 20 Min. gehen lassen. Dann die restlichen Zutaten für den Teig zufügen, kräftig verkneten, wenn notwendig noch etwas Wasser zugeben, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Erneut abdecken und weitere 20 bis 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit Crème fraîche und Sauerrahm verrühren und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Den Backofen auf 250° C (Umluft) vorheizen.

Nun den Teig durchkneten, in 6 Portionen teilen, zu Kugeln formen und anschließend auf Mehl zu kleinen, dünnen Fladen ausrollen. Die Teigplatten auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech geben und mit etwas der angefertigten Crème bestreichen.

Dann Zwiebelringe und Schwarzwaldhof Schinkenwürfel darüber streuen und im Ofen knusprig braun backen.

