

## Flaemischer Brotauflauf

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Mehlspeise

Teigware

\* Teig (für 56 Flammkuchen)

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 1/2 c gut warmes (nicht heiß!)
  - Wasser
- 1/2 ts Zucker
- 200 g Olivenöl
- 400 g Wasser (nicht zu kalt)
- 20 g Salz

\* Belag klassisch (für ca. 2)

- 200 g (1 Becher) Schmand (24%)
  - oder Sauerrahm (20%)
- 150 g (1 Becher) Joghurt (3.5%)
  - Salz
  - Pfeffer
  - Muskat
- 100 -250 g Speck/Rauchfleisch
  - (gewürfelt)
- 2 Zwiebeln

\* Belag süß (für ca. 1 Flam)

- 100 g -150 g Schmand (24%) oder
  - Sauerrahm (20%)
- 100 g Joghurt (3.5%)
  - 1 pn Salz
- 2 -4 El. Zucker
- 1/2 ts Zimt
- 4 -6 cl Calvados

1. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kule formen, die Hefe hineinkrümeln, den halben Teelöffel Zucker und die halbe Tasse warmes Wasser darübergeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Nach und nach Wasser und Öl hinzugeben, den Teig dabei gut durchkneten (zunächst in der Schüssel mit einem großen Kochlöffel, dann auf dem Tisch). Das Wasser u.U. nicht ganz vollständig zugeben. Der Teig darf nur leicht kleben, muss sich aber gut von Händen und Schüssel/Tisch lösen. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat (ca. 20-30 Minuten).

3. Das Salz hinzugeben und den Teig nochmal gründlich durchkneten (keine Panik, dabei geht erstmal "Luft" raus).

4. Den Teig in 5-6 gleiche Teile aufteilen und auf einem Mehlbett auf einem großen Blech hauchdünn auswellen.

Anmerkungen: Ich verzichte bei der Herstellung eines Blechs auf das Mehl, bei der Serienproduktion verwende ich Backpapier (weil es einfach ist). Flammkuchenfans bestrafen dergleichen aber mit Pizza nicht unter 2 Portionen. Der Teig ist auch für Pizza geeignet. Den Teig kann man prima tiefkühlen (einfrieren). Dazu portioniert man ihn vor dem gehen lassen und friert ihn sofort ein. Um eine Portion aufzutauen und gleich gehen zu lassen legt man sie entweder 3-3.5 Stunden an einen warmen Ort oder ca. 2 Stunden bei 50 Grad in den Backofen. Mikrowelle habe ich noch nicht probiert.

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen):

1. Rahm und Joghurt gut miteinander vermischen. Gewürze zugeben. Masse auf den Flammkuchen verteilen.

2. Speck würfeln (falls er das noch nicht ist) und verteilen (nein, nicht in der Küche, auf den Flammkuchen).

3. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden (geht prima mit einem Gurkenhobel) und verteilen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

Belag pfui, das ist ja eine Pizza (für ca. 2 Flammkuchen): Zutaten: wie klassisch und zusätzlich Pilze, Tomaten, Schinken, Käse nach Geschmack (also keine Pilze und Tomaten, höchstens Schinken und / oder Käse).

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen zum Schluss):

1. Rahm, Joghurt, Salz und 2-3 El. Zucker gut miteinander vermischen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Apfelringe verteilen.

3. 1 El. Zucker mit Zimt mischen und darüberstreuen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

5. Licht ausmachen, am Tisch Calvados über den Flammkuchen kippen, anzünden, Finger verbrennen.

Anmerkung: Der Calvados brennt besser, wenn er leicht warm ist (1 Minute in den Backofen reicht).

\*\* Gepostet von: Werner Moschina

Erfasser: Werner

Datum: 29.12.1995

Stichworte: Herzhaft