

Flammkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Pralinen

* Teig

500 g Weißmehl

40 g Frischhefe

3 tb Milch

1 ts Zucker

;Wasser

1 ts Salz

4 tb Öl

* Belag

200 g Bauchspeck; nach Bedarf mehr

-- oder weniger

3 Zwiebeln; dito !

3 dl Creme fraiche

200 g Käse; gerieben

Pfeffer; aus der Mühle

-Salz

Muskatnuss; frisch gerieben

Aus der Hefe, der Milch (lauwarm wenn es geht) und dem Zucker einen dünnflüssigen homogenen Vorteig anrühren. Diesen mit allen anderen Zutaten außer dem Wasser vermischen (am besten mit dem Knethaken oder der Küchenmaschine). Solange Wasser (ca. 2 bis 2 1/2 dl für 500 g Mehl) hinzugeben, bis sich der Teig von der Schüssel (und von den Fingern) löst und sich trotzdem noch feucht anfühlt.

Teig zu einem Klumpen formen, mit Mehl bestreuen und mit einem Handtuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.

Diese Gehzeit ist recht temperaturabhängig, wenn er in der geheizten Küche auf einen hohen Schrank gestellt wird, reichen manchmal auch nur 30-40 Minuten. Das Teigvolumen sollte sich danach verdoppelt haben. Generell gilt, dass der Teig eher länger als zu kurz gehen sollte.

In der Zwischenzeit wird der Speck gewürfelt, die Zwiebeln in feine Ringe geschnitten und der Käse gerieben. Die Creme fraiche wird flüssig gerührt und mit Pfeffer, Muskatnuss und nicht zuviel Salz (Salz ist ja schon in Speck, Käse und Teig) gewürzt. Mit dem Pfeffer und der Muskatnuss nicht zu sparsam sein, die Creme sollte hinterher schon gut würzig sein.

Wenn der Teig gegangen ist, kann man schon mal den Ofen einschalten.

Der Teig wird nun in zwei Teile aufgeteilt (einen Teil wieder zurücklegen). Den Teigklumpen nochmal kurz von Hand durchkneten (vorher die Hände und den Teig leicht bemehlen) und dann auf einer bemehlten Fläche auf Blechgröße ausgerollt. Dabei wird der Teig sehr dünn, je dünner um so besser. Den Teig auf das bemehlte Blech legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Danach den Speck und die Zwiebeln und zum Schluss den Käse daraufgeben und den Kuchen im Ofen (bei meinem Herd die zweite Reihe von oben) garen. Wenn der Flammkuchen gut gebräunt ist, ist er fertig. (ca. 10 Minuten).

Dazu gibts Bier oder Wein.

Kommentar von detig@iti.informatik.th-darmstadt.de (Christine Detig): Ich mag es lieber, wenn die Zwiebeln nicht roh verwendet werden, sondern vorher in Öl (oder der Kalorien halber: In Brühe) gedünstet werden. Finde ich verträglicher. Der Geschmack wird dadurch etwas ins süßliche verschoben, das kann durch (Cayenne)Pfeffer oder ggf. Ersetzen eines Teils der Creme fraiche durch saure Sahne/Schmand ausgeglichen werden.

* Quelle: Gepostet von Stephan Skrodzki @ Ka, 25.10.93 textlich angepasst

Erfasser:

Datum: 22.02.1995

Stichworte: Backen, Pikant, Speck, Zwiebel, Käse, P2