Flammkuchen nach Art des Hauses

Zutaten: Für 2 Steine
480g Mehl
15 - 20g Hefe
½ TL Zucker
16 - 18g Salz
210g Wasser
70g Milch
3 EL Olivenöl

Für den Belag:
200g Schmand
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
130g Schinkenspeck Würfel
200g Emmentaler

So funktioniert es!
Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben,
und mindestens 8 Minuten, zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Abgedeckt 1- 2 Std gehen lassen.

So geht es weiter!
Zwiebel in feine Ringe hobeln.
Knoblauch in den Schmand pressen und verrühren.
Den Teig teilen und auf dem Zauberstein / Pizzazauberer gleichmäßig ausrollen
Die Hälfte vom Schmand, gleichmäßig auf den Teig verstreichen.
Mit Schinkenwürfel bestreuen und mit Zwiebelringen belegen.
Käse reiben und gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen.
Den 2. Stein genauso Belegen.

Backofen auf 250C Umluft vorheizen!
Beide Steine auf 2 Rosten übereinander in den Ofen schieben
Ganz unten und Mitte
Die Temperatur, auf 220 – 230C Umluft, senken
Nach ca. 8 – 10 die Steine einmal von oben nach unten und umgedreht wechseln und fertig backen.
Bis der Rand, die gewünscht bräune hat.
Auf dem Kuchengitter - Abkühlgitter etwas nachbacken lassen.

Tipp:
Den Teig früh genug ansetzen und die Hefe in dem Fall deutlich reduzieren.
Nur 4 – 5g Hefe bei einer Gehzeit von 24std.

Je länger er geknetet wird um so schöner wird der Teig

2 Steine mit Umluft ist ok, aber das beste Ergebnis einer knusprigen Pizza oder Flammkuchen ist bei 240C Ober / Unter Hitze mit nur einem Stein, ganz unten im Backofen zu backen.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481