

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Zutaten für 2 Personen

180 g	Mehl
¼ Würfel	frische Hefe (10 g)
1 Prise	Salz
150 ml	Wasser
etwas	Mehl zum Ausrollen
1 Bund	Frühlingslauch, in feine Streifen geschnitten
150 g	Crème fraîche
1	Eigelb
etwas	Salz, Pfeffer, Kümmelsamen
150 g	Geräucherter Bauernspeck, gewürfelt



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

1 Stunden 45 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 10 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte in eine Mulde drücken. Hefe in 30 ml lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde geben. Einen kleinen Teil des Mehls einrühren, bis ein sämiger Vorteig entsteht. Diesen zugedeckt an einen warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Restliches Wasser und eine Prise Salz dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen. Die Arbeitsfläche mit etwa Mehl bestäuben und den Teig zu dünnen Kreisen, ca. 24 cm, ausrollen

2. Grill mit Pizzastein für indirekte Hitze (220-240°C) vorheizen.

3. Creme Fraiche und Eigelb verrühren, auf dem Teig verstreichen und die Zwiebelwürfel darauf verteilen. Den Belag mit Salz, Pfeffer und Kümmelsamen würzen. Den Bauernspeck auf dem Flammkuchen verteilen. Den Flammkuchen auf dem vorgeheizten Pizzastein ca. 8-10 Minuten grillen.