



ELSÄSSER FLAMMKUCHEN PLUS

- Zu Flammkuchen kann man doch eigentlich nie "nein" sagen :) Dieser eigentlich klassische elsässer Flammkuchen wird noch mit Parmesan bestreut, was dem Ganzen einen besonderen Geschmack verleiht.

ZUTATEN

- 50 g Wasser
- 1 Prise Zucker
- 10 g frische Hefe
- 100 g Mehl (Typ 550)
- 10 g Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 1 Becher Kräuter Crème fraîche
- 125 g Schinkenwürfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stück Grana Padano (NICHT gerieben)

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Zucker und Hefe im Thermomix 3 Min./Stufe 1 auf „Hefewohlfühltemperatur“ bringen.
2. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und 3 Minuten/Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. In einer Schüssel (z. B. die Nixe von Pampered Chef) ca. eine Stunde gehen lassen.
4. Teig auf dem großen Ofenzauberer mit dem Teigroller ausrollen, mit Crème fraîche, Schinkenwürfel in Scheiben gehobelten Zwiebeln (kleiner Gemüsehobel) und geriebenem Grana Padano (Microplane Reibe) belegen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 230° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 20 Minuten goldbraun backen.
6. Mit dem Pizzaschneider auf dem Stein in Stücke schneiden und genießen :)
7. Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: wenner.shop-pamperedchef.de

Zur REZEPT-WEBSITE bitte hier klicken: selfmademan84.de

Sebastian Wenner - Pampered Chef Berater - Westhellweg 128 - 58239 Schwerte