

Elsässer - Flammekuchen 2

Kategorien: Kuchen, Pikant, Land, Frankreich

Zutaten für: 6 Personen

430	Gramm	Mehl
		Salz
4	Essl.	Öl oder Schmalz
1/4	Ltr.	Wasser

BELAG

400	Gramm	Creme fraiche
400	Gramm	Zwiebeln
200	Gramm	Durchwachsener Speck in dünnen Scheiben Kümmel auf Wunsch

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Vertiefung drücken, dorthin das Salz geben, das Öl und das Wasser. Gleichzeitig mit einer Gabel rührend das Wasser mit dem Mehl vermischen. Zu einem weichen Teig kneten, der sich allerdings nicht klebrig anfühlen darf. In der Küchenmaschine gelingt der Teig am einfachsten: alle Zutaten bis auf das Wasser einfüllen, auf hoher Geschwindigkeit laufen lassen und dabei das Wasser angießen, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Teig in acht Portionen teilen und sehr dünn ausrollen, dabei zum Rund formen. Teigplatten mit Creme fraiche bestreichen, die in Ringe gehobelten Zwiebeln darauf verteilen, den in Streifen geschnittenen Speck dazwischenstreuen. Auf Wunsch Kümmel darüberstreuen. Im heißen Ofen 5 bis 10 Minuten backen, bis der Boden knusprig geworden ist und der Belag brodelt.