

Flammkuchen - Klassisch

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Pikant

Zutaten für: 2 Portionen

TEIG

500	Gramm	Weissmehl
40	Gramm	Frischhefe
3	Essl.	Milch
1	Teel.	Zucker
		Wasser
1	Teel.	Salz
4	Essl.	Oel

BELAG

200	Gramm	Bauchspeck; nach Bedarf mehr Oder weniger
3		Zwiebeln; dito !
300	ml	Creme fraiche
200	Gramm	Kaese; gerieben Pfeffer; aus der Muehle Salz Muskatnuss; frisch gerieben

Anleitung:

Aus der Hefe, der Milch (lauwarm wenn es geht) und dem Zucker einen Duennflussigen homogenen Vorteig anruehren. Diesen mit allen anderen Zutaten ausser dem Wasser vermischen (am besten mit dem Knethaken Oder der Kuechenmaschine). Solange Wasser (ca. 2 bis 2 1/2 dl fuer 500 Gramm Mehl) hinzugeben, bis sich der Teig von der Schuessel (und von Den Fingern) loest und sich trotzdem noch feucht anfuehlt. Teig zu einem Klumpen formen, mit Mehl bestreuen und mit einem Handtuch abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Diese Gehzeit ist recht temperaturabhaengig, wenn er in der geheizten Kueche 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 laenger als zu kurz gehen Sollte. In der Zwischenzeit wird der Speck gewuerfelt, die Zwiebeln in feine Ringe geschnitten und der Kaese gerieben. Die Creme fraiche wird Flussig geruehrt und mit Pfeffer, Muskatnuss und nicht zuviel Salz (Salz ist ja schon in Speck, Kaese und Teig) gewuerzt. Mit dem Pfeffer und der Muskatnuss nicht zu sparsam sein, die Creme sollte Hinterher schon gut wuerzig sein. Wenn der Teig gegangen ist, kann man schon mal den Ofen einschalten. Der Teig wird nun in zwei Teile aufgeteilt (einen Teil wieder Zuruecklegen). Den Teigklumpen nochmal kurz von Hand durchkneten (vorher die Haende und den Teig leicht bemehlen) und dann auf einer Bemehlten Flaeche auf Blehgroesse ausgerollt. Dabei wird der Teig Sehr duenn, je duenner um so besser. Den Teig auf das bemehlte Blech Legen und mit der Haelfte der Creme bestreichen. Danach den Speck und Die Zwiebeln und zum Schluss den Kaese daraufgeben und den Kuchen im Ofen (bei meinem Herd die zweite Reihe von oben) garen. Wenn der Flammkuchen gut gebraeunt 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 Oel (oder der Kalorien halber: In Bruewe) Geduenstet werden. Finde ich vertraeglicher. Der Geschmack wird Dadurch etwas ins suessliche verschoben, das kann durch (Cayenne)Pfeffer oder ggf. Ersetzen eines Teils der Creme fraiche Durch saure Sahne/Schmand ausgeglichen werden.

Flammkuchen - Klassisch

(Fortsetzung)