Rezept

Roggen-Flammkuchen

Ein Rezept von Roggen-Flammkuchen, am 29.04.2024

Zutaten

150 g	Mehl
1/4 Würfel	¼ Würfel Hefe (ca. 10 g)
	Salz
6	Schalotten
1 Bund	Schnittlauch
	Mehl zum Arbeiten
100 g	Roggenvollkornmehl
2 EL	Olivenöl
200 g	durchwachsener Speck
125 g	Crème fraîche mit Kräutern
	Olivenöl für die Backbleche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Fladen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen, in die Mitte ein Mulde drücken. Die Hefe dazubröckeln, mit 100 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl verrühren. Den Vorteig zugedeckt 20 Min. gehen lassen.

2. Den Vorteig mit Mehl, Öl, ½ TL Salz und 3-4 EL lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 40 Min. gehen lassen.

3. Inzwischen den Speck klein würfeln. Die Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braun braten. Die Schalotten dazugeben und glasig braten. Die Speckmischung abkühlen lassen.

4. Den Ofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Zwei Backbleche einfetten. Den Teig kneten, in 6 Stücke teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu ovalen oder runden Fladen ausrollen. Die Fladen auf die Bleche legen. Crème fraîche verrühren und die Fladen damit bestreichen. Die Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Fladen im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und über die Flammkuchen streuen. Sofort servieren.