

Rezept

Flammekuchen mit Speck und Zwiebeln

Ein Rezept von Flammekuchen mit Speck und Zwiebeln, am 20.03.2023

Zutaten

270 g Weizenmehl (Type 405)	130 g Roggenmehl
Salz	1 Päckchen Trockenhefe (entspricht ca. 20 g frischer Hefe)
3 EL Olivenöl	4 Zwiebeln
150 g durchwachsener Räucherspeck (vom Metzger in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden lassen)	200 g Crème fraîche
150 g Sahne	50 g Magerquark
frisch geriebene Muskatnuss	Pfeffer
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten mit 1 TL Salz und der Hefe mischen. Ca. 1/4 l lauwarmes Wasser und 1 EL Olivenöl nach und nach dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts unterkneten, dann in weiteren 5 Min. zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel geben und zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen, erst längs halbieren, dann in schmale Streifen schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Den Speck quer in ganz feine Streifen schneiden. Crème fraîche, Quark und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Backofen auf 230° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, in drei Portionen teilen und möglichst dünn ausrollen. Jeden Fladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Gleichmäßig mit Creme bestreichen, erst mit Zwiebeln, dann mit Speck bestreuen. Die Kuchen nacheinander im Ofen (unten, Umluft 210°) in 12-15 Min. goldbraun und knusprig backen. In große Stücke schneiden und heiß servieren.