

## Rezept

# Flammkuchen mit Mais

Ein Rezept von Flammkuchen mit Mais, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>4 Scheiben</b> TK-Hefeteig (450 g)	<b>80 g</b> durchwachsener Räucherspeck (ohne Schwarte)
<b>1/2 Kopf</b> Salat (z. B. Eisbergsalat)	<b>1 kleinen Dose</b> Maiskörner (140 g Abtropfgewicht)
<b>200 g</b> saure Sahne	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>2-3 EL</b> Zitronensaft	Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Zucker
<b>4</b> Frühlingszwiebeln	Backpapier
Mehl für die Arbeitsfläche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 900 kcal

## Zubereitung

1. Den Hefeteig auftauen lassen. Jeweils zwei Scheiben zusammen ca. 1 Min. mit warmen Händen durchkneten und zu einer Kugel formen. Die beiden Teigkugeln 30 Min. mit einem sauberen Geschirrtuch abgedeckt bei Zimmertemperatur »gehen«, also ruhen und das Volumen vergrößern lassen.
2. Inzwischen den Speck fein würfeln. Den Salat waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und in Stücke zupfen. Den Mais in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 100 g saure Sahne, Senf und Zitronensaft in einer Salatschüssel mit je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.
3. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen, ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einer Teigrolle zu zwei ovalen Fladen von 30 cm Länge ausrollen und nebeneinander auf das Blech legen. Mit je 50 g saurer Sahne bestreichen, dabei jeweils einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Den Speck darauf verteilen und leicht pfeffern. Im Ofen (Mitte) in 12-15 Min. knusprig braun backen.
4. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen. Salat und Mais mit dem Dressing mischen und dazu servieren.