

Rezept

Flammkuchen mit Räucherspeck

Ein Rezept von Flammkuchen mit Räucherspeck, am 07.11.2024

Zutaten

10 g frische Hefe	250 g Mehl
1/4 TL Zucker	1 kräftige Prise Salz
2 Zwiebeln	100 g durchwachsener Räucherspeck
200 g Crème fraîche	1 EL Öl
1 TL Mehl	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2-4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Hefe zerkrümeln und in einer großen Schüssel mit 175 ml lauwarmem Wasser verrühren. 1 TL Mehl und den Zucker dazugeben und das Ganze gut 1 Stunde zugedeckt stehen lassen.
2. Dann übriges Mehl und Salz zum Hefewasser schütten und alles zu einem glatten Teig verkneten. 1 Stunde gehen lassen.
3. Für den Belag die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Speck von der Schwarte befreien und klein würfeln oder in feine Streifen schneiden, dabei alle Knorpel wegschneiden. Crème fraîche mit Öl und Mehl glatt verquirlen, Zwiebeln und Speck untermischen, salzen und pfeffern.
4. Den Backofen auf 230 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: 210 Grad Umluft). Ein Stück Backpapier in der Größe des Backblechs zuschneiden. Teig noch einmal durchkneten, gleich auf dem Backpapier dünn ausrollen und aufs Blech legen. Die Zwiebel-Speck-Masse darauf verstreichen. Den Flammkuchen im Ofen (Mitte) 15-18 Minuten backen, bis er knusprig ist. In Stücke schneiden und sofort essen.