

Rezept

# Mini-Flammkuchen

Ein Rezept von Mini-Flammkuchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>5 g</b> frische Hefe	<b>250 g</b> Mehl
Salz	<b>2 EL</b> Olivenöl
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>150 g</b> Pilze (z. B. braune Champignons, Steinpilze, Pfifferlinge)
<b>80 g</b> Frühstücksspeck (in Scheiben)	<b>150 g</b> Schmand
Pfeffer	<b>1 Beet</b> Kresse

### Außerdem

Öl für die Schüssel

Mehl zum Ausrollen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 11 g F, 7 g EW, 25 g KH

## Zubereitung

1. Hefe in 110 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen, Hefemischung und Olivenöl dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals von Hand kurz durchkneten. In einer leicht geölten Schüssel abgedeckt an einem warmen Ort 2 Std. gehen lassen.
2. Ein Backblech in den Backofen (oberes Drittel) schieben. Ofen auf 230° vorheizen. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Speck in schmale Streifen schneiden. Schmand mit Salz und Pfeffer cremig verrühren.
3. Teig achteln, Stücke auf wenig Mehl zu sehr dünnen Fladen ausrollen. Vier Fladen auf Backpapier legen, mit Schmand bestreichen, mit Zwiebeln, Pilzen und Speck belegen. Mit dem Papier auf das Blech ziehen und in ca. 10 Min. goldbraun backen. Übrige Flammkuchen ebenso backen. Kresse abschneiden und daraufstreuen.