



KLASSISCHER FLAMMKUCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

150 g Weizenmehl (Type 550), 75 g Roggenvollkornmehl, 1 TL Salz, 1/2 Würfel Hefe (21 g), 100 g Räucherspeck, 1 Zwiebel, 100 g Magerquark, 200 g Crème fraîche, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch, Mehl zum Arbeiten

ZUBEREITUNG:

Weizen- und Roggenmehl mit Salz in einer großen Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe zerbröckeln, mit 4 EL lauwarmem Wasser verrühren, in die Mulde gießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt 45 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in winzige Würfel schneiden. Den Quark mit Crème fraîche und Öl glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwischendurch den Backofen auf 220°C vorheizen und das Blech fetten.

Den Teig nochmals auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu 2-3 mm dünnen, länglichen Fladen ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkcreme auf den Boden streichen. Speck und Zwiebeln darüber verteilen.

Den Flammkuchen im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15-20 Min. backen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreuen.