Pampered Chef präsentiert:

Flammkuchen

Zutaten:

100g	Germ	150g	Creme Fraiche
1 TL	Zucker	1	Knoblauchzehe
110g	Wasser	1	Zwiebel
200g	Mehl		Speckwürfel
1 TL	Salz		Gauda (im Ganzen)
15g	Olivenöl		

Zubereitung:

1. Germ und Zucker im Wasser auflösen (TM: 2 Minuten/ 37 Grad/ Stufe 2)
2. Mehl, Salz und Olivenöl dazu geben und zu einem Teig verkneten (TM: 4 Minuten/ Knetschtufe)
3. Teig in einer Schüssel abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen
4. Gegangenen Teig auf der Stoneware ausrollen und mit Creme Fraiche, vermischt mit gepresster Knoblauchzehe, bestreichen
5. Zwiebel fein darüber hobeln, Speckwürfel verteilen, Käse darüber reiben
6. Flammkuchen etwa 25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad O/U backen

Variationen:

Kürbis, Datteln, Feigen, Ziegenkäse, Räucherlachs

Gutes Gelingen!