

## FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART

### Zutaten (Teig) (für 2-3 Flammkuchen)

- ½ Päckchen frische Hefe
- 430g Mehl (Type 550)
- 1 TL Salz
- 230ml kaltes Wasser
- 2 EL Öl

### Zutaten (Belag)

- 150-200g Kräuter-Frischkäse
- Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- ½-1 Zwiebel
- 100-150g Katenschinken oder Speck
- 100g Emmentaler oder Gouda

### Zubereitung

1. Mehl und Salz in die **große Nixe** geben.
2. Hefe in die Mitte bröckeln und mit Wasser anrühren.
3. Mit dem restlichen kalten Wasser und dem Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Den Teig in der **großen Nixe** mit Deckel um das Doppelte aufgehen lassen.
5. Backofen auf 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Flammkuchen-Teig direkt auf dem leicht gefetteten **Zauberstein** mit dem **Teigroller** ausrollen.
7. Mit dem **Mix'n'Scraper-Schaber** den Kräuter-Frischkäse aufstreichen.
8. Mit Pfeffer und Salz aus dem **Salz- und Pfeffermühlen-Set** würzen.
9. Je nach Geschmack mit dem **kleinen Hobel** Zwiebelringe oder mit dem **Super-Hacker** kleine Zwiebelstücke für den Belag schneiden und auf dem Teig verteilen.
10. Katenschinken auf dem Teig verteilen.
11. Mit der **groben Microplane Reibe** den Käse direkt über den Flammkuchen reiben.
12. Für ca. 15 Minuten auf der untersten Schiene backen.

**Backzeit:** ca. 15 Minuten bei 230°C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene (Rost)

**Tipp:** Auch ein süßer Belag aus 1 EL Zucker, 1 TL Zimt, 150g Schmand und mit Apfel- oder Birnen-Spalten schmeckt auf dem Flammkuchen-Teig traumhaft!

