

# Elsässer Flammkuchen

## Für 4 Personen

400 g Mehl (550)	Trockenhefe (wahlweise)	250 ml Wasser
3 EL Öl	125 g Bacon	500 g Zwiebeln
1 Becher Schmand	1 Becher Sahne	Salz, Pfeffer

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die Hefe untermischen, Wasser, Öl und etwas Salz zugeben; alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Bacon in Streifen schneiden, anbraten. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben hobeln, anschwitzen. Den Schmand und die Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jedes Teig-Viertel mit einer Nudel-Maschine sehr dünn ausrollen. Je 1/4 der Sahne-Schmand-Mischung darauf verstreichen, mit Zwiebeln und Bacon-Streifen belegen. Den Flammkuchen einzeln im Umluftherd bei maximaler Hitze 10-15 min. goldbraun backen. Empfehlenswert ist auch ein heißer Stein.

Belegungsvarianten (anstelle von Bacon):

Parma-Schinken, Koch-Schinken, Käse, Pilze, Ananas usw.

NN am 11. November 2014