

Original Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln, Schmand und Speck

Ein echtes Original: Der Elsässer Flammkuchen mit super knusprigem Boden, Schmand und Schinken oder Speck als Belag kommt immer gut an! Bestens geeignet, wenn Gäste kommen.

Portionen: 2
Schwierigkeitsgrad: leicht

Für den Teig:

- 220 g Mehl (Typ 405)
- 1 Eigelb
- 100 ml warmes Wasser
- 3 EL Olivenöl
- Salz

Für den Belag:

- Schmand oder Sauerrahm
- Zwiebeln (in Ringe oder Würfel geschnitten)
- Lauchzwiebeln
- Speck oder Katenschinken
- Lauch (vegetarische Variante)
- Feta oder Ziegenkäse (vegetarische Variante)
- Salz
- Pfeffer

Backtemperatur: für zirka 12 Minuten bei 250 bis 280 Grad Ober-/Unterhitze

Zubereitung: Original Elsässer Flammkuchen

Aus Mehl, Eigelb, Wasser, Salz und zweieinhalb Esslöffel Olivenöl einen Teig herstellen.

Den Teig zu einer Kugel formen und mit dem restlichen Öl bepinseln.

Tipp: Flammkuchenteig ist ein Ölteig. Dieser neigt dazu sehr schnell auszutrocknen, deshalb wird er nochmals mit Öl bepinselt.

Dann komplett in Klarsichtfolie einwickeln und bei Zimmertemperatur mindestens eine halbe bis eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche rund ausrollen. Nun mit Sauerrahm (oder Schmand) bestreichen – einen Zentimeter am Rand freilassen! Speckwürfel, dünne Zwiebelscheiben und Scheiben von Frühlingslauch darauf verteilen. Nur wenig mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend zwölf Minuten bei 250 bis 280 Grad Ober-/Unterhitze auf einem vorgeheizten Backstein oder Backblech im unteren Drittel des Backofens ausbacken.

Tipp: Drehen Sie Ihr Backblech um, mit der gewölbten Seite nach oben und legen Sie dort den Flammkuchen ab. So lässt er sich später besser aus dem Backofen nehmen.

Die vegetarische Flammkuchen-Variante mit Ziegenkäse

Anstatt mit Speck lässt sich der Flammkuchen auch mit Ziegenkäse oder Fetakäse und fein geschnittenem Gemüse zu belegen. Neben dem Original Elsässer Flammkuchen Rezept sind ansonsten beim Belag keine Grenzen gesetzt.