

Flammkuchen mit Speck und Zwiebel

Zutaten (2 Blech):

1/2 Würfel Germ
450 g Mehl glatt
1 TL Salz
240 ml Wasser lauwarm
2 EL Olivenöl

1/2 Becher Sauerrahm
100 g Käse gerieben (Gouda oder Mozzarella)
100 g Speckwürfel
Salz
Pfeffer
rote Zwiebel

Zubereitung:

Backrohr auf 200°C vorheizen. Aus Germ, Mehl, Salz, Wasser und Olivenöl einen Germteig bereiten, ca. 30 min gehen lassen.

Teig dünn ausrollen und auf die 2 mit Backpapier ausgelegten Bleche legen. Mit Sauerrahm bestreichen, Zwiebel in dünnen Ringen und Speck darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Käse darüber streuen.

Ca. 20 min backen.

