Flammkuchen

Der Klassiker aus dem Elsass

Eignet sich auch bestens zum nächsten Apéro!

Hergestellt mit unserem Halbweissmehl

Zutaten (für 2 Blech):

Für den Flammkuchenteig:

450 g	Rytz Halbweissmehl
5 EL	Rapsöl
2	Eigelb
2 Prisen	Salz
200 ml	Wasser, lauwarm

Für den Belag:

200 g	Saurer Halbrahm
250 g	Magerquark
etwas	Pfeffer und Salz
1 – 2	Zwiebeln
150 g	Speckwürfel
etwas	Schnittlauch (zum Garnieren)

Teig: Für den Teig das Mehl mit 4 EL Öl, den Eigelben, Salz und lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig mit 1 EL Öl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren und zu zwei dünnen Fladen ausrollen, die jeweils auf ein Blech passen. Blech mit Backpapier belegen und Teigfladen darauflegen.

Belag: Für den Belag den Sauren Halbrahm mit Quark, Salz und Pfeffer verrühren. Belag auf die Flammkuchenteige verteilen und glattstreichen. Zwiebeln nach Belieben klein schneiden und mit den Speckwürfeln ebenfalls auf den Flammkuchen verteilen.

Backen: Die Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Umluft für etwa 10 Minuten backen, bis der Teig leicht braun wird oder Blasen wirft. Kurz vor dem Servieren noch mit etwas kleingeschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Tipp: *Beim Flammkuchen-Belag sind dir keine Grenzen gesetzt. Dieser kann je nach Saison und Geschmack angepasst werden. Wie wäre es mit frischen Kräutern aus dem Garten, Pilzen, Ziegenkäse, Lauch, Peperonistücken, etwas Greyerzerkäse, Lachs oder anderen leckeren Zutaten?*

Mühle Rytz AG, Unterdorfstrasse 29, 3206 Biberen
Tel. 031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch, www.muehlerytz.ch