Flammkuchen:

Ein typisch Elsässer Flammkuchen muss knusprig sein, leicht säuerlich schmecken und kommt direkt vom Ofen oder vom Grill frisch auf den Tisch. In einigen Regionen Deutschlands wird der Hitzekuchen traditionell im Herbst serviert und dazu Federweißer gereicht. Ganz klassisch besteht der Flammkuchenteig aus einem einfachen Brotteig aus Mehl, Hefe, etwas Zucker, Salz und Öl. Es gibt nicht nur die klassische „Elsässer Art“ sonder auch eine Vielzahl an Varianten, bis hin zu einem Kuchen mit Bananen und Schokoladensauce.

Hier möchte ich aber den klassischen Flammkuchen, als alternative zur Pizza, vorstellen. Zwiebeln, Speck und Schmand sind der traditionelle Belag für den Elsässer Flammkuchen.

Zutaten:
1/2 frischen Hefewürfel
1 TL Zucker
600 g Mehl (Pizzamehl Type 00 oder 405)
300 ml Wasser lauwarm
Salz
6 EL Olivenöl
250 g Schmand
150 g Crème fraîche
Pfeffer frisch gemahlen
2 Zwiebeln (rote, gelbe und oder weise)
250 g Speckstreifen
Hartweizengrieß

Zubereitung:

Tip:

Historie:

Sonstige Teige
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/sonstige_teige:flammkuchen?rev=1647165724

Last update: **25.03.2022 18:16**