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 für den „Schieber“

Zubereitung:
Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln und mit Zucker bestreuen. So lange verrühren, bis alles flüssig ist. Mehl in eine große Schüssel geben und mit flüssiger Hefe, lauwarmem Wasser, ½ TL Salz und Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Das gelingt am besten mit den Knethaken der Küchenmaschine. Danach knetest du mit den Händen den Teig nochmals kurz durch. Hefeteig an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen.
Schmand mit Crème fraîche verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in

Ringe schneiden. Speck in kleine Stücke schneiden.
Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und nochmals kurz durchkneten. Je nach gewünschter Größe in 4-8 Portionen teilen und alle Teigportionen weitere ca. 20 Minuten ruhen lassen. Pizzastein vorheizen.

Arbeitsfläche gut bemehlen und alle Teigportionen dünn ausrollen. Verwendest du einen Pizzaheber, bestreue diesen mit etwas Hartweißengrieß. So gleitet der Flammkuchen später gut auf den Pizzastein.

Alle dünn ausgerollten Böden gleichmäßig mit Creme bestreichen und mit Schinkenwürfeln und Zwiebelringen belegen. Flammkuchen auf den heißen Pizzastein gleiten lassen und ca. 6- 8 Minuten bei 250-300°C backen.

Tip:
Perfekt dazu passt natürlich ein regionaler Wein, denn das Elsass ist auch für seinen Riesling, Gewürztraminer, Pinot Gris und Pinot Noir bekannt oder auch einfach einen Federweisen.

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=1647166458

Last update: **25.03.2022 18:16**