



Flammkuchen

Zutaten für den Teig:

250g Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630 von der Vogt Hofmühle
125ml Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz

Zutaten für den Belag:

2 Zwiebeln (dünn in Ringe schneiden)
2 Becher Schmand oder Crème fraîche
100g Speckwürfel
Salz und Pfeffer
Schnittlauchröllchen

Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Knetteig zubereiten und ganz dünn ausrollen. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Teig mit Schmand bestreichen, würzen und den Speck sowie die Zwiebelringe darauf verteilen.

Nun ca. 20 Minuten im Ofen auf der untersten Einschubleiste backen. Mit den Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Die Angaben sind für ca. 2 Portionen. Der Belag kann nach Belieben variiert werden. Statt dem klassischen Elsässer Flammkuchen ist eine gute vegetarische Alternative auch mit Ziegenkäse und roten Zwiebeln. Bestreut mit gehackten Walnüssen und ein wenig Honig sowie Thymian.

Viel Spaß beim Backen und Genießen!

Öffnungszeiten Mühlenladen: Mo bis Sa von 8:00 – 12:00 Uhr und Mo bis Fr von 13:00 – 18:00 Uhr

Vogt Hofmühle | Christian Vogt | Hofmühlenweg 31 | 89407 Steinheim | Tel: 09074 1229 | Mail: mail@vogt-hofmuehle.de | www.vogt-hofmuehle.de