

Flammkuchen



Zutaten für 2 Portionen:

200 g Mehl

1/4 Würfel Hefe

1/4 TL Zucker

1/4 TL Salz

125 ml Milch, alternativ 60 g Milch und 65 g Wasser

Belag:

150 g Schmand

150 Speck geräuchert, gewürfelt

150 - 200g Zwiebeln, in Ringe geschnitten

evtl. etwas Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung:

Einen Teig kneten, etwas gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Den Belag kleinschneiden und bereitstellen.

Kleine Flammkuchen auf einer mehligten Fläche dünn ausrollen, mit Schmand, Speck und Zwiebeln belegen, bei Bedarf nachwürzen.

12-15 min bei 250 °C in Ober-/ Unterhitze backen.