

Elsässer Flammkuchen

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Backen: ca. 10 Min.
Für 2 Personen

Brotteig

400 g **Mehl**
1 Teelöffel **Salz**
1 Teelöffel **Zucker**
¼ Würfel **Hefe** (ca. 10 g), zerbröckelt
ca. 3 dl **Wasser**

alles in einer Schüssel mischen
beigeben, zu einem weichen, glatten Teig
kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur
ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen

Formen: Teig auf wenig Mehl oval, ca. 2 mm dick auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Belag

200 g **Crème fraîche** auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen
Rand von ca. 1 cm frei lassen
2 **Zwiebeln**, in feinen Ringen
300 g **Speckwürfeli** darauf verteilen
wenig **Pfeffer**, nach Belieben würzen

Backen: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 240 Grad vorgeheizten
Ofens.

Tipp: Ruchmehl statt Weismehl verwenden.

