

## Flammkuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Füllung:

260 g Mehl 550 Type  
0,5 TL Salz  
2 Prisen Zucker  
15 g Hefe  
130 ml lauwarmes Wasser  
30 ml Öl



**Nicole Krieger, Wohnbereichsleiterin  
im Elisabeth-Haus**  
„Ich liebe Flammkuchen, egal ob  
Sommer oder Winter.“

#### Für den Belag:

200 g Schmand oder Creme Fraiche  
Pfeffer  
Salz aus der Mühle  
1 Knoblauchzehe  
2 gewürfelte Zwiebeln  
150 g Schinkenwürfel

### Zubereitung

Mehl sieben und Mulde eindrücken. Zucker, Salz und Öl am Rand verteilen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, den anderen Zutaten hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Alles in der Schüssel an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Teig nochmals durchkneten und auf der Backunterlage auf 30 cm im Durchmesser ausrollen.

Schmand mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, Boden damit bestreichen und Zwiebel- sowie Schinkenwürfel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen