Elsässer Flammkuchen

Zutaten Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 20 g Hefe
- 300 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Becher Creme Fraiche o. Schmand
- 1 Zwiebel oder Frühlingszwiebeln
- 100 g Speckwürfel
- Salz
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung:

- Den Backofen auf 270 °C – 300 °C etwa 20 bis 30 min. vorheizen.
- Die Zutaten für den Teig in die Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in der Rührschüssel auf dem Rost in den Dampfbackofen stellen und bei der Garstufe mit 36°C, ca. 20-30 Min. gehen lassen (o. zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 Min. gehen lassen.)
- Aus dem Teig vier gleich große Kugeln formen. Anschließend 10 Min. gehen lassen.
- Die Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Creme fraiche mit Salz abschmecken.
- Die Teigkugeln auf Mehl flach ausrollen, auf den leicht bemehlten Holzschieber legen u. dünn mit der Creme fraiche Mischung bestreichen.
- Zwiebelringe und Speckwürfel auf dem Fladen verteilen .
- Den Fladen sofort auf den heißen Backstein geben, damit der Teigboden nicht zu feucht wird.
- Den Flammkuchen 5-7 Min. auf dem Backstein backen und in schmale Streifen oder Viertel schneiden.
- Sofort servieren !

- Die restlichen Teiglinge genauso fertig stellen.