

# Flammkuchen

## Zutaten



1 Beutel Pizzateigmischung



125 ml Wasser



100 Gramm gewürfelter, roher Schinken



1 Becher Schmand

# Flammkuchen



1 Zwiebel

## Zubereitung



Zwiebel schälen



Zwiebel dünn hobeln

# Flammkuchen



Backofen auf 220°C aufheizen



Teigmischung in eine Schüssel geben



Wasser dazugießen



alles mit den Knevhaken vom Handrührgerät zu einem Kloß kneten

# Flammkuchen



Teig aus der Schüssel nehmen



Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen



Teig auf Blechgröße ausrollen



Blech mit Backpapier auslegen

# Flammkuchen



ausgerollten Teig auf das Blech legen



Schmand auf den Teig geben



Schmand gleichmäßig darauf verteilen



Speck darüber streuen

# Flammkuchen



Zwiebelringe darüber verteilen



Blech in den Backofen schieben



ca. 15 bis 20 Minuten backen – fertig!

**Guten Appetit!**