

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 Knetaken 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!