

## Flammkuchen gebacken auf dem Zauberstein von Pampered Chef



### Zutaten für den Teig:

95 g Wasser

1 Prise Zucker

10 g frische Hefe

200 g Mehl Type 550

1,5 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

### Belag:

1 Becher Schmand

125 g Schinkenwürfel

1-2 Zwiebeln

Emmentaler Käse nach Belieben

Parmesan nach Belieben

### Zubereitung des Teiges:

Wasser, Zucker und Hefe im TM 3 Min./75°/3 Min./Knetstufe

restliche Zutaten hinzugeben und 5 Min./Knetstufe kneten lassen

den Teigling in eine geölte Schüssel füllen und abgedeckt 45 Min. ruhen lassen.

danach machst du die Arbeitsschritte die du fortlaufend als Bilder siehst.

dein Backofen ist auf 230° Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20 Min. bitte auf Augenkontakt bleiben, denn dein Backofen ist anders als meiner.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Ihre Pamperedchef Fachberaterin mit Onlineshop:  
ziehl.shop-pamperedchef.de**