

Flammkuchen vom runden Stein „White Lady“



Abbildung 1 Flammkuchen White Lady Pamperedchef

Zutaten für 2 Flammkuchen:

1 Hefewürfel

250 g Wasser

500 g Weizenmehl Type 405

2 EL Olivenöl

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

2 Becher Schmand

3 kleine rote Zwiebeln

1 kleine Knoblauchzehe

1 Doppelpackung Speck

Parmesan und Emmentaler Käse nach Belieben und so viel du möchtest

Zubereitung:

Hefewürfel und Wasser in den Mixtopf geben und 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen.

Mehl, Öl, Salz und Zucker hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe

Den Teigling in eine bemehlte Glasschüssel geben – abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit entnimmst du die Hälfte des Teiges und gibst diesen auf die gefettete White Lady (großer runder Stein) und rollst diesen mit dem Teigroller aus.

Nun gibst die Hälfte des Schmandes drauf.

Zwiebeln mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe hobeln und auf dem Teigling verteilen.

Knoblauch (optional) in der Knoblauchpresse auspressen und drauf verteilen.

Die Hälfte vom Speck draufgeben.

Den Emmentaler Käse mit der groben Reibe von Microplane® reiben und drüberstreuen.

Ebenso den Parmesan mit der feinen Reibe von Microplane® reiben und drüberstreuen.

Heize deinen Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 25 Minuten – bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen backt anders.

Nun darfst du deinen leckeren Flammkuchen mit dem Pizzaschneider auf dem Stein in Stücke schneiden (benutze nicht dein Messer, es könnte stumpf werden).

Du hast nun ja noch Teig für einen zweiten Flammkuchen und diesen bereitest du ebenso zu wie oben beschrieben.

Viel Spaß beim nachbacken.

Eure Martina Ziehl

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Stoneware

Meinen Onlineshop findest du hier: www.ziehl.shop-pamperedchef.de