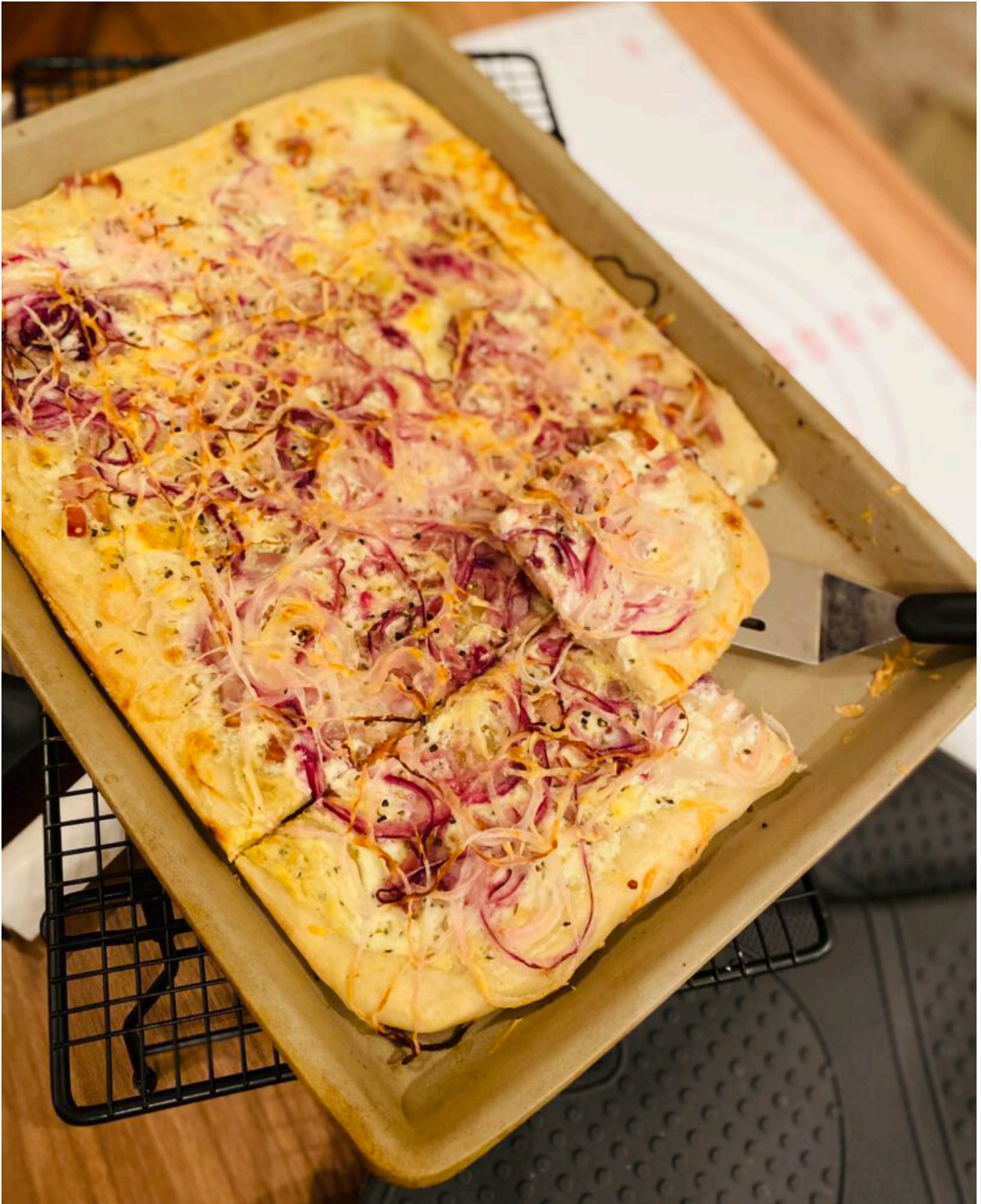


# Knuspriger Flammkuchen



Wie wäre es mit knusprigem Flammkuchen und gekühltem

Federweißer? Am liebsten backe ich sie kross auf einem Tonstein, z. B. von Pampered Chef® oder Thermomix®. Probiert's einfach mal aus:

135 g Wasser

5 g Hefe

250 g Dinkelmehl 630er

30 g Olivenöl

1 TL Salz

1 Prise Zucker ..... alles **2 Min./Teigknetstufe** vermengen, dann den Teig in ein leicht in Öl gefettete Glasschüssel füllen, verschließen und 1 Std. ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.

Nun den Backofen auf **240°C Ober-/Unterhitze** vorheizen und 1 Pizzastein (z. B. Gr. Ofenzauberer, White Lady von Pamp.Chef®, oder Ben von TM®) leicht fetten und mit Mehl einstäuben. Alternativ Backblech fetten.

Den Teig nun gleichmäßig mit dem **Teigroller** ausrollen. Eine Mischung aus

100 g Schmand

1 TL ital. Kräuter

3 EL Sahne

1 Knobizehe, gepresst

1/4 TL Salz ..... **3 Sek./Stufe 4** verrühren und auf den Teig mit dem ***kleinen Streicher*** verstreichen.

125 g Baconstreifen... drauf verteilen.

1 rote Zwiebel

1 weiße Zwiebel ..... in Ringen oder mit Hilfe des ***Tausendschön*** in Spiralen über den Flammkuchen geben. Nach Geschmack noch gehobelten Gouda drüber reiben.

Nun auf unterster Schiene ca. ***15-18 Min./240°C Ober-/Unterhitze*** backen (Backblech mittlere Schiene) und anschließend auf dem ***Kuchengitter*** abdämpfen lassen.

Mit gekühltem Federweißer noch warm servieren.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** [www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

[Hier gehts zu meinem Pampered Chef Shop!](#)

Hier ein Video, wie ich es zubereite