



Dinnede



Arbeitszeit: ca. 30-45
Minuten



Koch- & Backzeit: ca. 7 Minuten



Portionen: 6



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- Weizenmischbrot Backmischung 1kg
- 1 EL Salz
- 1 Würfel frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 730ml warmes Wasser

Belag

- 400g Schmand
- 2 Zwiebel
- 2 Stangen Lauch
- 100g geriebener Käse
- 200g roher Schinken in Streifen
- etwas Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

Unserer Weizenmischbrot Backmischung 1 EL Salz und 1 Päckchen triebstarke Trockenhefe oder 1 Würfel Frischhefe zugeben. Achtung: Bitte Salz und Hefe nicht in Kontakt bringen.

Alle Zutaten mit 730 ml. warmem Wasser ca. 10 min. kneten.

Anschließend den Teig so lang gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Jetzt Schmand, Zwiebeln, Lauch, geriebener Käse und Schinken vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Nach der Teigruhe etwas 8 Stücke á 215g abwiegen und mit den Händen oder einem Rollholz oval etwa 0,3 — 0,5mm dick ausrollen.

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Schmandmasse bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 240° C Ober- und Unterhitze bis zur gewünschten Bräune backen. (ca. 7 Minuten)

Schon ist Ihr schwäbischer Flammkuchen fertig — Sie werden begeistert sein!

