

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

Zutaten für 1 Blech

- 165ml Wasser
- 10g Hefe
- 1 TL Honig
- 250g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 1 Becher Creme fraiche (habe Saure Sahne genommen)
- 4 Schalotten
- 100g Bacon (habe nur die Hälfte genommen)

Zubereitung

Für den Hefeteig lauwarmes Wasser mit Hefe und Honig verrühren und kurz stehen lassen. Dann Mehl und Salz zufügen und alles mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und 1h abgedeckt gehen lassen.

Für die Füllung Schalotten in feine Ringe schneiden. Bacon in Streifen schneiden. Beides mit der sauren Sahne vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 230° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen. Den Hefeteig ausrollen und auf das Backpapier legen. Mit der Sauren-Sahne-Mischung bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für 16-20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.