

# Flammkuchen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

300 gr Mehl, 15 gr Hefe, 190 ml Wasser, 1 Prise Salz, 1 Becher Schmand oder Creme fraiche, 200 ml Sahne oder Milch, 25 gr ger. Käse, 125 gr Speck, 0,5 Zwiebel, Gewürze (Muskat; Pfeffer; Paprika edelsüß).

## Die Vorbereitungen:

Den Speck würfeln (gibt es aber auch schon fertig gewürfelt z. B. beim Lidl) und Zwiebel schneiden.

## Die Zubereitung:

Boden: Mehl, Hefe, Wasser und Salz zu einem Hefeteig vermischen. Den Teig nicht gehen lassen, sondern sofort auf ein (gefettetes) Backblech geben. Belag: Schmand/Creme fraiche, Sahne/Milch, Käse, Speck, Zwiebel und Gewürze vermengen. Anschließend mit Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken. Kein Salz verwenden, da der Speck salzig genug ist. Die Mischung auf den Teig geben. Backen: Den Herd auf ca. 180° C (umluft) vorheizen. Dann ca. 20 - 30 Minuten backen lassen.