



4 Personen



45 Minuten

Flammkuchen Sennerei Art



ZUTATEN

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 240 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 2 Prisen Salz

Für den Belag:

- 400 g Sauerrahm
- 4 Stangen Frühlingszwiebel
- 200 g Speckwürfel
- 200 g Graukäse aus Almmilch
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für den Teig verrührst Du Mehl, Salz, Öl und Wasser und knetest alles zu einem festen Teig.

Dann für ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du das Backrohr auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun rührst Du den Sauerrahm glatt und würzt ihn mit Salz und Pfeffer.

Die Zwiebel in dünne kleine Scheiben schneiden.

Den Graukäse in kleine Stücke schneiden bzw. zerbröseln.

Jetzt kannst Du den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und rechteckig ausrollen und auf ein Backpapier legen.

Mit dem Sauerrahm bestreichen und mit Zwiebel, Speck und Graukäse belegen.

Dann für ca. 15 Minuten im Ofen knusprig backen.