

Flammkuchen-Focaccia

Teig:

200 g Wasser
15 g Hefe
580 g Weizenmehl 550
25 g Olivenöl
1 TL Salz
175 g Creme fraiche

Belag:

225 g Creme fraiche
1 EL Speisestärke
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprika edelsüß
1 EL Kräuter der Provence
125 g Speckwürfel
2-3 Lauchzwiebeln
150 g Emmentaler



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Für den Teig Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Übrige Teigzutaten einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der großen 2 Liter Nixe ca. **45-60 min.** gehen lassen.
Danach auf der gefetteten White Lady mit dem Teigroller ausrollen.

Creme Fraiche mit Speisestärke, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kräutern in einer großen Elfe vermischen und mit dem kleinen Streicher auf dem Teig verteilen.

Mit Speckwürfeln und in Ringe geschnittene Lauchzwiebeln belegen.

Käse mit der groben Microplane reiben und diesen über den Belag verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** auf der untersten Schiene
ca. **25-30 min.** backen.