

# Griechischer Flammkuchen

## Teig:

130 g Wasser  
¼ Würfel Hefe  
250 g Weizenmehl 405  
1 TL Salz  
20 g Olivenöl

## Belag:

150 g Kräuter-Cremefraiche  
500 g Gyros  
1 große Zwiebel  
150 g Emmentaler



**Martina Ruck**  
selbständige Direktorin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten.  
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der kleinen Nixe **ca. 30-45 min.** gehen lassen.

In der Zwischenzeit das Gyros in der Edelstahlpfanne etwas anbraten (nicht zu knusprig).

Zwiebel schälen und mit dem kleinen Küchenhobel auf Stufe 2 in Ringe hobeln.

Teig mit dem Teigroller auf dem Pizzazauberer ausrollen, mit dem kleinen Streicher Kräuter-Cremefraiche darüber verstreichen.

Leicht abgekühltes Gyros gleichmäßig darauf verteilen und mit den Zwiebelringen belegen.

Käse mit der groben Microplane reiben und darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 20-25 min.** backen. Ggf. die letzten **5-10 min.** auf reine Unterhitze schalten.