

Schneller, knuspriger, badischer Flammkuchen mit Kräutern



(Für 2 Teigfladen von ca. 30 cm Ø)

Flammkuchenteig:

- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 1 EL Rapsöl

Belag:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 4 EL gehackte, gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Liebstöckel)
- 100 g in feine Scheiben geschnittener luftgetrockneter Speck
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Teigzutaten schnell zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. 2 Kugeln formen, abdecken und nochmals 45 Minuten stehen lassen. Dünn ausrollen.

Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Crème fraîche mit fein gehackter Knoblauchzehe, Schalotte und der Hälfte der gehackten Kräuter verrühren. Mit wenig Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Diese Masse auf den Teig streichen. Den Speck auf den Fladen legen.

Den Fladen in ca. 7 Min. auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech knusprig backen. Mit grobem Pfeffer und den restlichen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Anmerkung: falls heimischer Schinken (z.B. Schwarzwälder Schinken) verwendet wird, diesen nicht mitbacken, sondern erst nach dem Backen auf die Fladen legen. Besonders knusprig wird der Flammkuchen, wenn er auf einem Pizza- oder Backstein gebacken wird. Dafür den Stein bei 275 ° O/U-Hitze ca. 20 Min. vorheizen. Dann auf 250 ° runterschalten und den Flammkuchen direkt auf dem Stein backen.