



Flammkuchen Fleisch/Vegi Variationen von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Flammkuchen Variationen mit selbstgemachtem Teig

700 g Mehl	
2.5 TL Salz	
4 dl Wasser	
4.0 cl Olivenöl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
650 g Crème fraîche	
5.0 Stück Zwiebeln	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
750 g Speckwürfeli	Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, mit den Speckwürfeli auf der Crème fraîche verteilen, würzen.
500 g Lauch	
500 g Frische Champignons	
300 g Spinat	Blattspinat/Jungspinat
300 g Cherry-Tomaten	
50 g Ruccola	
500 g Zucchini (g)	Vegi-Variationen: Champignons-Spinat, Cherrytomaten-Ruccola, Lauch-Zucchini, Schimmelkäse-Birne oder einfach Freestyle