



Flammkuchen Fleisch/Vegi Variationen von Florian Christen

Mengen für 55 Personen

Flammkuchen Variationen mit selbstgemachtem Teig

3.85 kg Mehl	
13.8 TL Salz	
2.2 Liter Wasser	
2.2 dl 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.
3.58 kg Crème fraîche	
27.5 Stück Zwiebeln	
16.5 Stück Knoblauchzehen	
4.13 kg 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.
2.75 kg Lauch	
2.75 kg Frische Champignons	
1.65 kg Spinat	Blattspinat/Jungspinat
1.65 kg Cherry-Tomaten	
275 g Ruccola	
2.75 kg Zucchini (g)	Vegi-Variationen: Champignons-Spinat, Cherrytomaten-Ruccola, Lauch-Zucchini, Schimmelkäse-Birne oder einfach Freestyle