

Flammkuchen Variationen von Flavia Marty

Mengen für 40 Personen

4.0 kg Mehl	
10 TL Salz	
5.0 g Zucker	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
5.0 Stück Trockenhefe	Hefewürfel zerbröckeln, daruntermischen.
3 Liter Wasser	Wasser dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl oval, ca. 3 mm dick auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
2 kg Crème fraiche	
20 Stück Zwiebeln	
3 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 kg Lauch	
4.0 kg Kürbis	
2 kg Frische Champignons	
2 kg Räucherlachs	
2 kg Zucchini (g)	Lachs, Kürbis, Pilze, Lauch, Zucchini als Varianten. Für Vegan Sojaraum/ Frischkäse verwenden