

# Geflammtter Kuchen

von Dominik Jenni

Mengen für 27 Personen

2.7 kg Mehl	
6.75 TL Salz	
3.375 g Zucker	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
3.375 Stück Trockenhefe	Hefewürfel zerbröckeln, daruntermischen.
2.03 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.
1.35 kg Crème fraiche	
13.5 Stück Zwiebeln	Für die Farbe beim Essen eignen sich rote Zwiebeln besonders gut ;)
2.03 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.
1.35 kg Lauch	
2.7 kg Kürbis	
1.35 kg Pilze	
1.35 kg Zucchini (g)	
405 g Rucola	
540 g Feta (griechischer Schafskäse)	Mit Kürbis, Pilze, Lauch, Zucchini, Rucola, Feta, als Varianten belegen. Für Vegan Sojarahm/ Frischkäse verwenden