

Vorsicht, frisch gegrillt!



# FLAMMKUCHEN

## Zutaten

400 g Mehl  
1/2 Würfel Hefe  
250 ml Liter Wasser, lauwarmes  
3 EL Öl  
Speck, geräuchert / Bacon  
Zwiebel(n)  
1 Becher Schmand  
1 Becher Crème fraîche

süße Sahne  
Salz und Pfeffer

## Tipps

Wer Bacon mag, wird diesen Flammkuchen lieben: Gemüsezwiebeln, Crème fraîche und Bacon - fertig ist der Belag für diesen Klassiker.

Vorsicht, frisch gegrillt!

# FLAMMKUCHEN



## Zubereitung

Für den Teig die Hefe mit etwas Wasser und einer Prise Zucker verrühren. 10 min. stehen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben, das übrige Wasser, die Hefe, das Öl und etwas Salz zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und zugedeckt 40 min. An einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben hobeln. Schmand, Crème fraîche und süße Sahne mit Salz und Pfeffer verquirlen. Nun den Teig dünn ausrollen. Mit Sauße bestreichen und mit Zwiebel und Speck bestreuen. Dann ab in den MOESTA-Pizzaofen.



weitere Rezepte online.

[WWW.MOESTA-BBQ.DE](http://WWW.MOESTA-BBQ.DE)