



Flammkuchen

auf dem Zauberstein / großer Ofenzauberer

Das brauchst du dafür:

Teig

- 120 ml Wasser
- ¼ Würfel Hefe
- 1 Pr. Zucker
- 250 g Dinkelmehl
- (auch Weizenmehl mögl.)
- 1 TL Salz
- 30 ml Öl

Belag:

- ½ Becher Schmand
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Kantenschinken
- 1 Kugel Mozzarella

So wird's gemacht

- Alle Zutaten für den Teig in der Küchenmaschine verkneten und min. ½ Stunde in der Nixe gehen lassen
- Teig mit dem Teigroller direkt auf einem beliebigen Stein ausrollen
- Knoblauch mit der Knoblauchpresse in den Schmand pressen und die Masse dann mit dem kleinen oder großen Streicher über den Teig verteilen.
- Kantenschinken verteilen und die Zwiebel mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe hobeln und ebenfalls auf den Schmand geben .
- Nun wird die ganze Kugel Mozzarella mit der groben Reibe über den Flammkuchen verteilt.
- Im vorgeheizten Backofen bei **230 °C Ober – /Unterhitze ca. 20 Min.** backen