

Bärlauch Flammkuchen

4 Portionen

Ofen: 230°C Ober-Unterhitze vorgeheizt

Backzeit: ca 20 Minuten

Zutaten:

120ml Wasser

10g Hefe

1 Prise Zucker

250g Dinkelmehl

30ml Öl

½ TL Salz

2 EL Schmand

2 EL Bärlauch Pesto

125g Speckwürfel

1 Zwiebel

½ Kugel Mozzarella




www.ofenvogel.de

Zubereitung:

- Fertige aus den Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig
 - TM: Wasser, Hefe, Zucker 2 Minuten, 37°C, Stufe 2
 - Restliche Zutaten dazu und 2 Minuten Teigstufe kneten
- Teig auf dem gefetteten Stein ausrollen
- Schmand und Pesto mischen und den Pestoschmand auf dem Teig verteilen
- Zwiebel auf Stufe 2 hobeln und auf dem Schmand verteilen, auch die Speckwürfel verteilen
- Mozzarella mit der Microplane Reibe in Streifen reiben und auf dem Flammkuchen verteilen.
- Je nach gewünschter Bräune 20-25 Minuten backen und noch warm genießen