Flammkuchen Teig

• nicht klassisch, aber trotzdem richtig gut •

Zutaten

10g Hefe
1 Prise Zucker oder ein bisschen Honig
180ml Wasser
410g helles Mehl ,z.B. Dinkelmehl Type 630
(Variante: 300g Mehl u. 110g Hartweizengrieß, dann wird´s noch knuspriger)
½ - 1 TL Salz

Zubereitung

Hefe, Zucker und Wasser verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat. Restliche
Zutaten zugeben und 10-20 Minuten in der Küchenmaschine verkneten. Schüssel abdecken und den Teig mindestens 90 Minuten ruhen lassen.
Den Teig auf dem Zauberstein oder Ofenzauberer dünn ausrollen, dabei
immer wieder mit der Hand hochnehmen und von der Mitte zum Rand dünn ausrollen.
Mit dem Teigroller von Pampered Chef ein Klacks ;-)

Dann nach eigenem Geschmack belegen & würzen
und im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad
auf der untersten Schiene in etwa 15-20 Minuten fertig backen.