

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)

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.