Bacon-Flammkuchen

Das Rezept für den Bacon-Flammkuchen ist nicht sonderlich aufwendig, besticht aber durch den einzigartigen Geschmack. Gerade im Sommer ein leckeres Gericht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

160 ml	Wasser
10 g	Hefe
1 TL	Honig
250 g	Mehl
0.5 TL	Salz
1 Becher	Créme frâiche
4 Stk.	Schalotten
1 Prise	Pfeffer
150 g	Bacon

Zubereitung

1. Für den **Bacon-Flammkuchen** zuerst den Hefeteig herstellen. Hierzu in einer kleinen Schüssel die Hefe mit Honig verrühren und mit lauwarmen Wasser anrühren. Den "Brei" kurz stehen lassen. Währenddessen in einer größeren Schüssel das Mehl fein sieben, Salz dazu, Hefe hinein und mit den Händen einen geschmeidigen Teig herstellen.

2. Diesen kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. Diese an einem geschützten Ort 1 Stunde abgedeckt stehen lassen. Hefeteig darf keinen Zug bekommen, sonst fällt er in sich zusammen.

3. Nach der Ruhezeit Schalotten abziehen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Den Bacon in Streifen schneiden. Den sauren Schlagobers mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den Backofen auf 230°C vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.

4. Den Hefeteig dünn ausrollen und auf das Backpapier legen. Zuerst den gewürzten sauren Schlagobers gleichmäßig auf dem Teig verteilen, den Bacon und die Schalotten drüberstreuen. Zum Schluss noch mal frischen Pfeffer aus der Mühle drüber geben. Evtl. salzen, aber Vorsicht, oftmals ist der Bacon schon sehr salzig, dass es nicht zu extrem wird.

5. 16 – 20 Minuten muss der Flammkuchen auf mittlerer Schiene backen. Danach sofort heiß und aufgeschnitten servieren.

Tipp

Leckerer Bacon-Flammkuchen kann in vielen verschiedenen Variationen abgewandelt werden. So kann man auch frische Kirschtomaten halbieren und mit auf den Flammkuchen legen. Der eigenen Fantasie bzw. dem eigenen Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Auch die fruchtige Variante mit Äpfeln kommt immer gut an.