

Flammkuchen-Grundrezept

Das Flammkuchen-Grundrezept ist die Grundlage für alle Flammkuchen-Varianten. Das Rezept ist kinderleicht und daher auch für Kochanfänger einfach zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

225 g	Mehl
1 Würfel	Germ
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
140 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das Flammkuchen-Grundrezept den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl mit Salz in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
2. Germ in die Mulde bröckeln und dann nach und nach Wasser, Öl und Mehl vom Rand hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort mindestens 20 Minuten gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig noch einmal kräftig durchkneten und anschließend auf dem Backpapier möglichst dünn ausrollen. Nach Belieben belegen und im

Ofen ca. 10-12 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

Mit einer Schicht Schmand, fein gehackten Zwiebeln und gewürfeltem Speck wird das Flammkuchen-Grundrezept im Handumdrehen zu dem klassischen Original aus dem Elsass.