

Flammkuchen mit Lauch

Der Flammkuchen mit Lauch überzeugt mit einem knusprigen Boden und einer cremigen Basis aus Crème fraîche und Sauerrahm. Lauch, Zwiebeln und Speck sorgen für ein würziges Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,9 h



Zutaten

für den Germteig

350 g	Weizenmehl
0.5 Würfel	Germ (Hefe frisch)
0.5 TL	Salz
150 ml	Wasser (lauwarm)

für den Belag

150 g	Sauerrahm
150 g	Crème fraîche
2 Stangen	Lauch
2 Stk.	Rote Zwiebeln (mittelgroße)
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
200 g	Kochschinken (oder Speck)

Zubereitung

1. Für den **Flammkuchen mit Lauch** das Mehl in eine große Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die frische germ in der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Die Schüssel abdecken und den Vorteig etwa 15 Minuten ruhen lassen, bis sich Bläschen bilden.

2. Anschließend das restliche Wasser und das Salz hinzufügen und alles zirka 8-10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. Den Teig erneut abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
3. Den Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen, ebenfalls in Ringe schneiden und mit dem Lauch vermengen. Den [Kochschinken](#) oder Speck in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche und Sauerrahm in einer Schüssel cremig verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
5. Den Teig auf dem vorbereiteten Backblech dünn ausrollen, gleichmäßig mit der Creme bestreichen und die Lauch-Zwiebel-Mischung darauf verteilen. Zum Schluss die Speckwürfel darüberstreuen. Den Flammkuchen mit Lauch auf der untersten Schiene im heißen Ofen 12–15 Minuten goldbraun backen und sofort heiß servieren.

Tipp

Für Eilige gelingt der Flammkuchen mit Lauch mit einem fertigen Germteig aus dem Kühlregal wesentlich schneller.