

Flammkuchen

... vom Pizza-Stein aus dem Grill. Nach „Elsässer-Art“ und eine **Süße**-Variante zum Dessert.



Zutaten: für 4 Flammkuchen
für den Teig

265 gr. Wasser kalt
10 gr. Salz
10 gr. Öl
500 gr. Weizen-Mehl 550

für die Sauce

1 Becher 200 gr. Creme-fraiche
1 EL Wasser
etwas Abrieb von der Zitrone

für den Belag

Zubereitung:

Wasser, Salz, Öl und Mehl in eine Kneteschüssel geben. 5 Min. auf kleiner Stufe die Zutaten zu einem Teig verrühren. Auf Stufe 2 erhöhen und weitere 6 Min. kneten lassen. Es sollten nun alle Zutatenreste in den Teig eingearbeitet sein und ein sehr geschmeidiger und recht fester Teig entstehen. Diesen nun 30 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen
Den Teig nun in 4 gleichen Portionen teilen und „Schleifen“. Im Kühlschrank nun 2-3 Std. kühlen.

In dieser Zeit die Creme-fraiche mit Wasser und dem Abrieb verrühren. Für eine Süße-Variante Zimt-Zucker herstellen und die Beeren-Früchte putzen.

Nach der Ruhephase die Teigkugeln zu einer Art Pizza dünn ausrollen mit ca 25cm Durchmesser.



Info:

Historie:

3.6.2022 für diese Website und eine Test ohne Öl für ein Grill-Seminar am 7.6.2022

[Grillen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:gegrillter_flammkuchen?rev=1685877817

Last update: **04.06.2023 13:23**

