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
Rote Zwiebel
geräucherte Speckstreifen in julien schneiden
Schnittlauch in Röllchen schneiden
für die Süße-Variante
geputzte Früchte
etwas Vanille-Zucker und Zimt-Zucker

Zubereitung:
Wasser, Salz, Öl und Mehl in eine Knetschüssel 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.

Den Teigrand etwas einklappen (rund her um). großzügig mit der Creme-fraiche bestreichen.
Die Zwieben in feine Scheiben (Ringe) schneiden und nach geschmack belegen. Feine Speck-Streigen (Julien) oben auf verteilen. Mit etwas Salz und frisch gemalenem Pfeffer würzen.

Den Pizza-Stein im Grill zu vor auf 300°C aufheizen. Den Flammkuchen für 5 Min., bei gelossenem Deckel, backen. Den Flammkuchen zum 180 Grad drehen und weitere 3-5 Min. bis zur gewünschter Bräunung backen.

Sofort servieren und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tip: Der Teig kann auch einen Tag zuvor hergestellt werden und bis zum backen im kühlschrank gelagert werden.

Info: Für die Süße-Variante auf die Creme-fraiche die Früchte verteilen und nach dem Backen mit Zimt-Zucker und Vanille vollenden.

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=1685878847

Last update: **04.06.2023 13:40**