

## Flammkuchen von der White Lady – großer runder Stein von Pampered Chef

*Rezept ist für 2 Flammkuchen von der White Lady*



*Pampered Chef Flammkuchen von der White Lady*

### **Zutaten:**

20 g frische Hefe

220 g lauwarmes Wasser

1 TL Zucker

30 g natives Olivenöl

400 g Weizenmehl Type 550

1 TL Salz

1 Becher Kräuter Creme Fraiche oder Schmand und dann etwas mit Kräutern würzen

2 rote Zwiebeln

1 Packung Speck

200 g Emmentaler

150 g Parmesan Käse

### **Zubereitung:**

Hefe, Wasser und Zucker in den Thermomix geben und 3 Minuten/37°/Stufe 2 auflösen.

Olivenöl, Mehl und Salz hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen

Nun den Teigling in eine große Schüssel geben und abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teigling in 2 Hälften teilen und die erste Hälfte des Teiges auf der White Lady mit dem Teigroller ausrollen (sollte der runde Stein White Lady noch keine Patina haben, dann dünn mit Rapsöl einpinseln)

Nun die Hälfte vom Kräuter Creme Fraiche auf den Teig streichen. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und die Hälfte davon drauflegen sowie die Hälfte vom Speck drauf verteilen.

Reibe den Emmentaler und den Parmesankäse und gebe auch davon die Hälfte auf deinen ersten Flammkuchen.

Der Backofen ist auf 230°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 20 Minuten backen. Solange backen, bis dein Flammkuchen eine goldgelbe Farbe hat und der Boden des Teiges durch und durch knusprig ist.

Den zweiten Flammkuchen danach entweder auf dem Stein zügig mit dem Teigroller auswellen (das muss schnell gehen, denn der Stein ist noch heiß und der Teig fängt sofort an anzubacken) oder du wartest ein wenig, bis der Stein sich ein wenig abgekühlt hat und dann verfährt du wie bei dem ersten Flammkuchen.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef