

FLAMMKUCHEN MIT PANCETTA ROTEN ZWIEBELN UND KÜMMEL

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200g Mehl
30g Hefe
60g Wasser
60g Milch
1 Msp Schmalz
1 EL Olivenöl, kaltgepresst
1 Pr Salz
1 Pr Zucker
Mehl zum Ausrollen

Belag :

125g Crème fraîche
1 Eigelb
1 Zwiebel, rot
1 Lauchzwiebel
80g Pancetta (toskanischer Speck)
½ TL Kümmel
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt 30 bis 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat. Aus dem Teig vier gleichgroße Kugeln formen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Den Backstein auf 300°C vorheizen. Nebenbei die rote Zwiebel und die Lauchzwiebel in feine Scheiben, sowie den Pancetta in feine Streifen schneiden. Die Teigkugeln mit Mehl flach ausrollen und jeweils auf eine mit Mehl bestreute Holzschaufel geben. Die Crème fraîche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann jeden Teigfladen damit dünn bestreichen. Die Zwiebelringe und die Pancetta-Streifen auf die Fladen verteilen und mit Kümmel bestreuen. Die Fladen sofort auf den heißen Stein geben, damit der Teigboden nicht zu feucht wird. Den Flammkuchen etwa 5-6 Minuten auf dem heißen Stein backen und sofort servieren.