



Elsässer Flammkuchen

by Joscha Bastians



Elsässer Flammkuchen als geniale Vorspeise, super simpel und super lecker.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Für den Teig: Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine oder den Händen ordentlich durchkneten, damit eine homogene Masse entsteht. Die Schüssel nochmal mit etwas Mehl benetzen und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 30min Ruhen lassen.
2. Alle Zutaten für die Sauce in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Schinken und dünne, kurze Streifen schneiden und auf einer Plancha auslassen und knusprig anbraten. Dazu die Plancha auf dem Grill bei voll aufgedrehten Brennern ordentlich vorheizen
4. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in ganz dünne Halbringe schneiden oder eine Reibe dafür nutzen. Die Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit Salz bestreuen und vermengen. Dadurch weichen die Zellen etwas auf und die Zwiebeln harmonisieren besser auf dem Flammkuchen.
5. Backofen, Gasgrill oder Pizzaofen einrichten:
 - a) **Backofen:** auf maximale Temperatur vorheizen, mind. 250°C, wenn möglich gerne höher. Den Rost auf die oberste Ebene legen und darauf den dicksten Pizzastein platzieren (am besten mind. 3cm dick). Den Backofen ruhig 30min vorheizen, damit der Pizzastein auch auf seine Temperatur kommt.

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Pizzaofen
- Pizzaschieber
- Messer o. Wiegemesser
- Plancha o. Gusseisenplatte
- Pizzacover
- Pizzastein
- Schüssel
- Schneebesen
- Nudelholz
- Küchenreibe

Zutaten: 5 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
5	Fertiger Teige
900g	Mehl (Typ 405)
400ml	Lauwarmes Wasser
4	Eigelb
10EL	Olivenöl
1TL	Salz

Belag:	
300g	Schmand
200g	Crème Fraîche
200g	Saure Sahne
Etwas	Salz & Pfeffer

300g	Geräucherter Schinken
1-2	Große Gemüsezwiebel

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube: [Meat `n` Great](#)

- Je länger der selbst gemachte Teig ruht, desto dünner kann er ausgerollt werden



-
- b) **Gasgrill:** Den Pizzastein (bestenfalls 3cm dick) in die Mitte des Gasgrills legen und darüber das Pizzacover platzieren, damit mehr Oberhitze garantiert wird und der Flammkuchen auch von oben perfekt gegart ist, ohne, dass der Teig unten verbrennt. Außerdem kann auch ein leistungsschwächerer Gasgrill so locker 400°C unter dem Pizzacover erreichen.
- c) **Pizzaofen:** Wir haben hier unseren Alfa auf voller Stufe und geschlossener Klappe vorgeheizt für ca. 20min, damit die Steine auch ordentlich aufheizen können.
6. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl benetzen, den *Fertigteig* darauf ausbreiten und belegen. Dafür bestreicht ihr den Teig gleichmäßig mit der selbst gemachten Sauce und bestreut ihn mit dem Bacon und den Zwiebeln nach belieben. Geht ruhig bis nahe an den Rand.
7. Außerdem den Flammkuchen nicht zu lange auf der Pizzaschaufel lassen, sonst zieht die Feuchtigkeit durch und der Flammkuchen bleibt wieder eher kleben.
8. Den Flammkuchen auf den Grill, 1-2 mal kurz drehen, damit von allen Seiten die gleichen Röstaromen entstehen, und nach ca. 1-2min ist der Flammkuchen auch schon fertig. Schneiden und genießen :)

ODER

9. *Selbstgemachter Teig:*

- Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in 4-6 gleichgroße Stücke teilen. Anschließend einen Ballen mit dem Nudelholz ganz dünn ausrollen (ca. 2mm dick). Die weitere Vorgehensweise und Belegen unterscheidet sich nicht von der oberen Variante.

- Die Zwiebeln etwas ausdrücken vorm Belegen, da einiges an Wasser verloren geht

- Pizzaschieber ebenfalls mit etwas mehl bestreuen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt