

# Flammkuchen

Zutaten: Teig: 375 g Weißmehl, ¼ Würfel Germ, Salz, 175 ml Buttermilch, 50 ml lauwarmes Wasser, 4 EL Olivenöl  
Belag: 200 g Sauerrahm, 200 g Creme fraiche, 1 Stange Porree, 200 g gewürfelter Schinken, Pfeffer, Salz, Kräuter

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Teig bereiten und abgedeckt mind. 2 Stunden gehen lassen. Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig vierteln und jedes Teigstück sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Sauerrahm, Creme fraiche, Salz, Pfeffer und Kräuter verrühren. Auf die Teige streichen, mit geschnittenem Porree und Schinkelwürfeln bestreuen.  
6 – 8 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

