



GAGGENAU

Flammkuchen

Burata | Paprika | Pancetta
Frühlingszwiebeln | Schmand

ZUBEREITUNG

TEIG

Alle Zutaten zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Im Dampfbackofen in der Funktion „Gären“ ca. 20 Minuten gehen lassen.
Teig in 5 Portionen teilen.

BELAG

Paprika in kleine Würfel schneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand mit etwas gehacktem Thymian verrühren. Pancetta in Streifen schneiden. Burata in kleine Stücke rupfen. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

FLAMMKUCHEN

Teigportionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nacheinander zu dünnen Fladen ausrollen. Holzschieber etwas bemehlen und abklopfen. Fladen auf den Holzschieber aufziehen. Mit etwas Schmand bestreichen und Zutaten darauf verteilen.

Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.

TIPP: Fladen immer nacheinander belegen und sofort abbacken.

ZUTATEN

500 g	Mehl, Typ 550
3 Ei	Olivenöl
1 Ei	Salz
1 Prise	Zucker
½ Würfel	Hefe
275 ml	Wasser

2	rote Paprika
	etwas Olivenöl
	Salz, Pfeffer
200 g	Schmand
	etwas frischen Thymian
100 g	Pancetta
1	Burata
½ Bund	Frühlingszwiebeln

TIPPS für Ihren Gaggenau Backstein:

- Backstein vor dem Backen immer auf die gewünschte Temperatur aufheizen
 - Backwaren direkt auf den Stein setzen
 - Backstein nur für frei geschobene Backwaren verwenden
 - Backstein nicht mit Wasser reinigen
 - Verschmutzungen abschaben und den Stein evtl. wenden
 - Backstein bei Nichtgebrauch außerhalb des Backofens aufbewahren
-