

Flammkuchen

Radieschen | Rettich | Schinken
Bavaria Blue | Schnittlauch | Schmand

ZUBEREITUNG

BACKSTEIN AUF 300 °C VORHEIZEN!

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

Radieschen und Rettich in feine Streifen schneiden und kurz scharf anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Schmand glattrühren und Schnittlauch hinzugeben. Schinken in feine Streifen schneiden, Bavaria Blue in kleine Stücke rupfen und Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.

FLAMMKUCHEN

Teigportionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte nacheinander zu dünnen Fladen ausrollen. Holzschieber etwas bemehlen und abklopfen. Fladen auf den Holzschieber aufziehen und mit etwas Schmand bestreichen. Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.

TIPP: Fladen immer nacheinander belegen und sofort backen.

ZUTATEN

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

10 St. Radieschen
1 kleiner Rettich
Salz, Pfeffer
200 g Schmand
1 Bund Schnittlauch, geschnitten
150 g roher Schinken
250 g Bavaria Blue
1 Bund Frühlingszwiebeln
Olivenöl

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