



Badischer Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen

Teig

250g Mehl, 20g Hefe, prieser Zucker, $\frac{1}{4}$ Tl Salz, $\frac{1}{8}$ lauwarmer Milch, 3 EL Öl

Belag

400g Schmand oder saure Sahne, 125g Speck, 3 mittelgroße Zwiebel, Pfeffer

Hefe und Zucker in der lauwarmer Milch auflösen ca. 10 Minuten stehen lassen. Mehl, Salz und Öl in eine Schüssel geben und die Milch-Hefe unterkneten. Die Schale mit einem Tuch abdecken und den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Den Ofen auf 220°C (Umluft 190°C) vorheizen

Den Teig halbieren, und dünn ausrollen.

Den Teig mit der Hälfte des Schmands bestreichen. Die Hälfte der Zwiebel und die Hälfte des Specks darauf streuen. Mit Pfeffer würzen und für ca. 10 – 15 Minuten auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech backen.

Mit der anderen Hälfte der Zutaten ebenso verfahren.