

Flammkuchen-Schiffchen

Backofen: 220° C Garzeit: ca. 25 min

Zubehör: großer Ofenzauberer "James"

Zutaten:

Teig: 175 g Wasser 20 g frische Hefe 350 g Dinkelmehl Typ 630 40 g Rapsöl 1/2 TL Knoblauchsalz (oder normales Salz)

Belag:

1 Becher Crème fraîche Salz & Pfeffer 2 Zwiebeln etwas gem. Kümmel 75 g Katenschinkenwürfel 100 g Emmentaler









Zubereitung:

Hefe mit lauwarmen Wasser verrühren. (TM: 3 min / 37° C / Stufe 1)

Mehl, Öl und Salz zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. (TM: 4 min / Teigstufe)

Teig in die große Nixe oder mittlere Edelstahlrührschüssel füllen und mit Deckel ca. 45 min gehen lassen.

Währenddessen Zwiebeln schälen und mit dem kleinen Gemüsehobel auf Stufe 1 in dünne Scheiben hobeln.

Emmentaler mit der Microplane Grobe Reibe reiben.

Backofen vorheizen.

Großen Ofenzauberer James hauchdünn einfetten.

Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke teilen (evtl. abwiegen).

Jedes Teigstück mit der kleinen Rolle des Teigrollers zu länglichen Schiffchen mit kleinen Rändern ausrollen und auf den James legen.

Mit Crème fraîche bestreichen, salzen & pfeffern und Zwiebelscheiben ebenfalls darauf verteilen.

Jeweils ein Prise gemahlenen Kümmel darübergeben und dann die Schinkenwürfel auf den Zwiebeln verteilen.

Zum Schluss den geriebenen Käse darüberstreuen und dann die Flammkuchen-Schiffchen im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min goldbraun backen.







