



# FLAMMKUCHEN AMERICAN STYLE

**Backofen:** 230° C Ober/Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** großer runder Stein "White Lady"

## Zutaten:

### Teig:

200 ml Wasser  
13 g frische Hefe  
580 g Weizenmehl Typ 550  
25 ml Rapsöl  
170 g Crème fraîche

### Belag:

230 g Crème fraîche  
1 gestr. EL Speisestärke  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1/3 TL Paprika edelsüß  
1 geh. TL Kräuter der Provence  
125 g Katenschinkenwürfel  
5 Frühlingszwiebeln  
150 g Gouda

## Zubereitung:

Wasser und Hefe im Thermomix 2,5 min / 37° C / Stufe 1 erwärmen. Restliche Teigzutaten zufügen und 3 min / Teigstufe verkneten. Teig in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und mit Deckel ca. 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen.  
Großer runder Stein "White Lady" hauchdünn einfetten.

Teig mit dem Teigroller auf der White Lady ausrollen.

Crème fraîche, Speisestärke und Gewürze in der großen Elfe verrühren, dann auf dem ausgerollten Teig verstreichen.

Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln auf dem Flammkuchen verteilen.

Gouda mit der Microplane Grobe Reiben darüber reiben.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30 min goldbraun backen.

