

Flammkuchen selbst gemacht

Vorbereitungen

- Teig: Selbst gemacht gelingt der Flammkuchen viel besser als mit Fertigteig! Probieren Sie es! Viele empfehlen klassisch einen einfachen Mehl-Wasser-Teig, wir mögen ihn lieber mit Hefe. Wenn's eine volle Mahlzeit werden soll, dann rechnet pro Erwachsenem gut 100 g Mehl. Teig von Hand gut durchkneten, bis er eine weiche, homogene Masse wird. Nicht zu viel Wasser nehmen - er darf nicht an den Fingern kleben.
- Creme: Pro Erwachsenem sind knapp 100 g Schmand und 50 g Sahne eine gute Menge. Die richtige Konsistenz ist wichtig: Die Creme muss sich gut verteilen lassen, sie darf aber nicht von selbst weglaufen. Würzen mit Salz, Pfeffer, ggf. Muskat und auf Wunsch Knoblauch.
- Belag: Für die meisten sind (Frühlings-) Zwiebeln und Speck das Minimum, viele mögen zusätzlich Reibekäse. Aber natürlich passen auch Pilze, Gemüse oder – für den Nachtisch – Äpfel und Zimtucker gut.
- Für den Ofen braucht ihr 50 cm lange, sehr dünne Holzscheite, maximal 2-3 cm im Durchmesser. 1-2 Lagen reichen für den Anfang. Das Vorheizen des Ofens dauert keine 15 Minuten. Die ideale Temperatur ist zwischen 250° und 300° C.

Teig ausrollen

- Hände gut bemehlen. Eine gute Menge ist ein Teigkugel, die etwas kleiner ist als ein Tennisball.
- Wichtig ist es, den Teig hauchdünn auszurollen. Dabei nicht mit Mehl sparen.
- Der ausgerollte Teig darf auf keinen Fall größer sein als der Ofenschieber. Lieber zu klein als zu groß!
- Zum Schluss nochmal viel Mehl obendrauf und herum drehen, damit er sich auf jeden Fall aufnehmen lässt.
- Hatten wir schon erwähnt, dass man nicht mit dem Mehl sparen darf? ;-)



Creme und Belag

- Die Creme so aufbringen, dass 1-2 cm Platz zum Rand bleiben. Sie darf keinesfalls seitlich runter laufen!
- Danach den gewünschten Belag drauf krümeln – und zwar alles AUF den Flammkuchen, nicht daneben. 😊 Jetzt schnell in den Ofen!

Ab in den Ofen!

- Zum Aufnehmen mit dem Ofenschieber sollte man das Brett etwas schräg halten (Foto).
- Die Temperatur auf 250° und 300° C halten. Dafür legt man oft, aber wenig nach und reguliert die Luft aufmerksam.
- Meistens dauert die Backzeit genau so lange, wie man zur Vorbereitung des nächsten Flammkuchens braucht.
- Da immer nur ein Flammkuchen im Ofen ist, braucht man ein wenig Geduld. Daher empfehlen wir ihn eher als leckeres Extra oder als Party-Snack. Flammkuchen eignet sich insbesondere für große Gruppen (z.B. Schulklassen) nicht als Hauptmahlzeit.

Guten Appetit!