

Flammkuchen für 2 Bleche



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<p>Für den Teig:</p> <ul style="list-style-type: none">• 450 g Mehl• 5 EL Olivenöl• 2 Eigelbe• 2 Prisen Salz• 200 ml lauwarmes Wasser <p>Belag:</p> <ul style="list-style-type: none">• 2 Becher Schmand• Klassisch: Zwiebeln und Speck, Schnittlauch• Nach Belieben: Paprika, Tomaten, Pesto, Schinken, was auch immer der Kühlschrank zu bieten hat• Salz und Pfeffer	<ol style="list-style-type: none">1. Zutaten mit 4 EL Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.2. Teig halbieren und so ausrollen, dass er auf zwei Bleche passt. Bleche mit Backpapier auslegen.3. Schmand auf Teig verteilen. Nach Belieben belegen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.4. Ofen auf 230°C Umluft vorheizen. Flammkuchenteig für 10 Minuten backen.