Flammkuchen Elsässer Art...
… mit einem kleinen zusätzlichen Topping

Zutaten:
Für 4 Portionen

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Eigelb
- 1/2 Teelöffel Salz
- 100 ml warmes Wasser

Für den Belag:

- 150 g Zwiebeln
- 200 g geräucherter Schinken/oder durchwachsenen Speck
- 250 g saure Sahne
- 150 g Crème fraîche
- etwas Sumach
- Salz & Pfeffer
- Rucola nach Geschmack
- 1 Handvoll dünnes getrocknetes Fleisch
- 100 g Parmesan-Chips

Backofen vorheizen: 300° C Intensivhitze - Backzeit 8 Minuten
oder Ober-/Unterhitze 250° C Backzeit ca. 15 Minuten

Zubereitung:

Eigentlich braucht man nur Wasser, Mehl, Salz und ein paar Esslöffel Öl, nicht mehr. Fertig ist der Ölteig. Das Eigelb macht ihn etwas geschmeidiger und natürlich auch reichhaltiger. Das Backpulver erlaubt mir, den Teig sofort zu backen. Wer ihn länger stehenlassen will, kann auf das Backpulver verzichten.

1. Alle Zutaten werden gründlich miteinander verknetet. (Ohne Backpulver etwa 30 Minuten ruhen lassen)…

2. Den Teig in vier gleichgroße Stücke teilen, auf die Arbeitsplatte geben, flach drücken und mit etwas Öl bestreichen, das erleichtert das Ausrollen.
3. Speck würfeln und Zwiebeln in dünne Spalten schneiden.
4. Saure Sahne und Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Sumach würzen, gut vermischen und mit Speck und Zwiebeln auf den Teigplatten verteilen.
5. Entsprechend der Hitze backen!
6. Zuletzt mit dem geputzten Rucola belegen und Parmesan- und Fleisch-Chips darauf verteilen. Nach Bedarf noch mit etwas Pfeffer nachwürzen.

Guten Appetit!😊