

Flammkuchen nach „Homburger Art“ (40 cm)

Zutaten:

Teig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl
- ca. 300 ml lauwarmes Wasser



Belag:

- 1 Becher saure Sahne
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 120 g Speck
- Pfeffer
- 2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Die Hefe in etwas lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermengen und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe und Olivenöl in die Mulde geben und mit dem Mehl vermischen, nach und nach lauwarmes Wasser dazugeben und ca. 5 Minuten zu einem weichen Teig kneten. Nun die Schüssel mit einem feuchten Tuch bedecken und ca. 1 Stunde gehen lassen. Hefeteig vierteilen und dünn auf die Größe des Pizzablechs ausrollen, Ränder aber etwas dicker lassen. Den Teig auf das Blech legen und den Sauerrahm darauf verstreichen, Zwiebeln schälen, halbieren, in feine Scheiben schneiden und auf dem Sauerrahm verteilen. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden, oben drauf geben und mit Pfeffer würzen. Flammkuchen auf dem Grill mit Pizzablech bei Normalstellung und geschlossenem Deckel bei 300° etwa 5 bis 6 Min. backen. Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.