

Einfacher Flammkuchen

Zutaten für ein Blech:

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 110 ml Wasser
- 1 EL Öl



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So bereitest du den Flammkuchen zu:

1. Es ist fast nichts einfacher als das, denn für den Teig knetest du einfach alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Gib also das Mehl, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel und forme einen Teigklumpen.

Wenn du einen Thermomix besitzt, dann übernimmt dieser für dich diese Aufgabe: stelle ihn auf 1 Minute Knetstufe ein, dann macht er das.

2. Den fertigen Teig musst du nun nicht ruhen lassen. Du kannst ihn gleich dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier oder Dauerbackfolie belegtes Blech legen.
3. Bestreiche deinen Flammkuchen mit der Creme Fraiche und belege ihn dann ganz nach Belieben.
4. Backe den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 250°C Ober- und Unterhitze für 15-20 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

