KUHN Bauzentrum Bauen für die Ewigkeit in Triefenstein / Lengfurt und Zellingen

FLAMMKUCHEN NACH „HOMBURGER ART“

ZUTATEN FÜR 40 CM

TEIG

500 g	Mehl
30 g	Hefe
1 TL	Salz
2 EL	Olivenöl

ca. 300 ml lauwarmes Wasser

BELAG

1	Becher saure Sahne
1	mittelgroße Zwiebel
120 g	Speck

Pfeffer, 2 Bund Schnittlauch

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN
10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
Pizzablech / Pizzastein

www.barbecuegrills.de

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 /Pizzastein bei Normalstellung und geschlossenem Deckel bei 300° etwa 5 bis 6 Min. backen.

Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.