

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #30 Flammkuchen Crossy

Teig:

30g Hefe
25g Salz
900ml Wasser
1500g Weizenmehl Typ 550

Grundmasse:

4 Stück Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
1000g Schmand und Quark 1/1
160g Kräuter-Creme Fraiche
300g Bauchspeck, mager, gewürfelt
115g frischer Schnittlauch
1 Prise Pfeffer/Salz

Zubereitung:

1. Den Flammkuchenteig wie Brötchenteig herstellen (evtl. Olivenöl hinzugeben)
2. Teigstücke dünn ausrollen, Stellung 2-3
3. Massenherstellung: Schnittlauch unterlaufen lassen
4. Nach Belieben Möhren, blanchierte Zwiebeln und Schinkenwürfel draufstreuen

Ofentemperatur: 290-300°C

Backzeit: ca. 3-5 Minuten

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

