



Flammkuchen mit Schwarzwälder Schinken

Zutaten für 4 runde Flammkuchen

Für den Teig:

500 g Mehl

6 EL Olivenöl

2 TL Salz

240 ml Wasser

Für den Belag:

1-2 Becher Schmand oder Creme fraîche

2-3 Zwiebeln rot und weiß

Einige Scheiben Schwarzwälder Schinken

Eine Handvoll Rucola

Salz, grober Pfeffer



Fotocredit: Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten mit einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Ofen auf 220° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche vier runde Teigfladen ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und jeden Teig mit einigen Löffeln Schmand bzw. Creme fraîche bestreichen.

Zwiebeln darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 15 Minuten knusprig backen.

Mit Schwarzwälder Schinken und Rucola belegen.

Tipp: Je nach Wunsch kann der Schwarzwälder Schinken bereits vor dem Backen auf den Teigen verteilt werden, dann wird er schön knusprig.