



Upländer Flammkuchen





Upländer Flammkuchen

für 1 Blech

Für den Teig:

300 g Mehl, 125 ml Mineralwasser, 4 EL Öl, 1 Prise Salz.

Diese Zutaten zu einem nicht klebenden Teig kneten und kurze Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag:

1-2 Becher Upländer Crème Fraîche oder 1 Becher Upländer Schmand, 1 Zwiebel, 100 g Speckwürfel, Salz und Pfeffer nach Belieben

Den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Blech dünn ausrollen. Den Belag der Reihenfolge nach auf dem Teig verteilen und ca. 10-15 Minuten backen. Der Rand sollte leicht gebräunt sein.

Tipp: Variieren Sie den Belag mit gehackten Walnüssen, fein geschnittenen Birnen oder Kirschtomaten!

