

Flammkuchen



Zutaten:

Pizzateig:

200 g Mehl

1\4 TL Salz

1\4 TL Zucker

1 EL Olivenöl

1 TL Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

Füllung:

Zwiebel

Sauerrahm

Gewürze

Zubereitung:

Pizzateig:

Mehl, Salz, Zucker, Hefe in eine Schüssel geben und gut vermischen. Wasser und Olivenöl dazugeben und Teigmasse kneten. In der Schüssel zugedeckt mit Küchentuch ca. 1 Std gehen lassen. Teig anschliessend nochmals kneten und Pizzaboden formen.

Pizza:

Ausgewallter Pizzateig in Bratpfanne geben (etwas Mehl in die Bratpfanne geben) und mit Sauerrahm bestreichen. Fein geschnittene Zwiebel verteilen und bei mittlerer Hitze ca. 15-20 Minuten backen.