Elsässischer Flammkuchen

Elsässischer Flammkuchen



Für den Brotteig

- 20 g frische Hefe
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 200 g Weizenmehl
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 6 Esslöffel Milch

Für den Belag

- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 250 g Magerquark
- 2 frische Eigelbe
- 1 Esslöffel Öl
- 125 g Creme fraiche oder Creme double
- etwas Salz
- weißer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 1 Kästchen Kresse

Außerdem

- etwas Fett für das Blech
- etwas Mehl zum Ausrollen

Teig zubereiten

1. Für den Teig die Hefe im warmen Wasser gut auflösen.
2. Sie dann mit den beiden Mehlsorten, den Gewürzen und der Milch mischen.

Gehen lassen

1. Das Ganze zu einem glatten Teig verkneten und diesen zugedeckt an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten.
4. Die Zwiebeln dazugeben und unter Rühren glasig dünsten.

Vorbereiten

1. Das Backblech einfetten.

Formen und vorbereiten

1. Den Brotteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn auf Backblechgröße ausrollen und das Blech damit belegen.
2. Ringsherum einen etwa 3 cm breiten Rand hochziehen.

Gehen lassen

1. Den Teig zugedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen

lassen.

Vorbereiten

1. Den Backofen auf 225°C vorheizen, Den Quark in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Teig zubereiten

1. Ihn anschließend mit Eigelben, Öl und Creme fraiche zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

2. Die Quarkmasse auf dem Brotteig glatt streichen.

3. Die Zwiebel-Speck-Mischung darauf verteilen.

Backen

1. Den Flammkuchen auf der untersten Schiene des Ofens in etwa 15 Minuten goldbraun backen.

2. Die Kresse unter fließendem Wasser abspülen.

3. Die Blättchen mit einer Schere abschneiden, auf dem Kuchen verteilen.

4. Diesen sofort heiß servieren.