

Mini Flammkuchen

Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 25-30 Minuten bei 180°C

Für den Teig:

300 g Weizenmehl Type 550

150 g Roggenmehl Type 1150

1/2 Päckchen Sauerteig (75 g)

1 EL Kleie, 1 TL Zucker, 1 TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe, 300 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

400 g Crème fraîche, 100 g Schinkenspeck

2 mittlere rote Zwiebeln, 3 Frühlingszwiebeln

1 Sträußchen Thymian, 1 Prise Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Anschlie end den Teig noch einmal kurz durchkneten und 16 kleine Kugeln formen. Die Kugeln oval und dünn ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Nun gleichmäßig die Crème fraîche darauf verteilen. Mit den klein geschnittenen roten Zwiebeln und dem gewürfelten Schinkenspeck belegen. Nochmals abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Flammkuchen mit Thymianblättchen und Frühlingszwiebeln bestreuen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In den Backofen schieben und ca. 25-30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.