

Grundrezept Flammkuchenteig

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 10 Min.



Zutaten:

Flammkuchenteig:

500 g gesiebtes glattes Mehl

¼ l Wasser

2 EL Speiseöl

10 g Salz

1 Flammkuchenteig:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. bei Raumtemperatur rasten lassen.

2 Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Die Teigstücke auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben.

3 Die Teigstücke beliebig belegen.

Ein Blech in das obere Drittel des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 250 °C

Heißluft 230 °C

4 Den Vorgang mit den übrigen Flammkuchen wiederholen.