Elsässer Flammkuchen mit Champignons

Flammkuchen wurden früher dazu benutzt, um die optimale Ofentemperatur für das Backen zu bestimmen, wurde er zu schnell dunkel, so musste mit dem Brot einschiessen noch zugewartet werden, im anderen Fall musste nochmals nachgeheizt werden. Der Name Flammkuchen rührt daher, dass die Flammen im Ofen noch loderten, wenn er eingeschossen wurde, damit konnte zudem die erste grosse Ofenhitze genutzt werden. Wikipedia.

Vermutlich wurde der Flammkuchen einst mit Brotteig gebacken, aber auch ein Pizzateig eignet sich hervorragend dazu. Belegt wird der Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebel und Speck. Das ist die klassische Variante. Natürlich können die Zutaten für den Belag fast beliebig variiert werden, doch die Kombination mit Sauerrahm, Zwiebel und Speck machen den typischen geschmacklichen Reiz aus und sollte nicht übertönt werden. Champignons mit ihrem feinen Duft passen sehr gut dazu.

Zutaten (2 grosse Flammkuchen)

```
<a class="contlink" href="index.php?id_kat=13&id_kw=&id_rez=167"
target="_self">Pizzateig von da</a> (1x Rezept)

Belag:
50g   Sauerrahm (Crème fraiche)
50g   Bratspeck geschnitten
1     grössere Zwiebel
1-2   Champignons
```

Zubereitung

Ofen mit dem Pizzastein auf 250° aufheizen, es dauert gut eine halbe Stunde bis auch der Pizzastein genügend heiss ist.

Zwiebel halbieren und in ca. 2mm dicke Scheiben schneiden. Bratspeck in ca 1,5cm breite Streifen schneiden. Champignons in grobe Scheiben schneiden.
Champignons mit etwas Olivenöl einreiben, damit sie etwas schöner bräunen. Das ist mir aber zu spät in den Sinn gekommen.

Pizzateig von Hand auf einer gut bemehlten Unterlage (Pizzaschaufel) ausziehen und zu einer runden Scheibe von ca. 5mm - 1cm Dicke formen. Zuerst mit dem Sauerrahm bestreichen, dabei einen ca. 1cm breiten Rand freilassen. Zwiebelscheiben etwas zerzupfen und darauf verteilen. Speckstreifen darauf verteilen und zum Schluss die Champignons darüber verteilen.

Ca. 8-10 Minuten bei 250° backen.

Etwas schwarzer Pfeffer über den frischgebackenen Flammkuchen mahlen.

... bereit für den Ofen

Grossporig und knusprig der Teig...

Ein wenig Teig ist übriggeblieben, ebenso etwas Zwiebel und Speck. Den Teig habe ich leicht flachgedrückt, Zwiebel und Speck daraufgelegt, eingerollt und zu einer Kugel geformt. Gleich nach dem Backen des Flammkuchens habe ich es für 12 Minuten in den Ofen geschoben, bis es schön hellbraun war. Herausgekommen ist ein semmelgrosses, weiches und sehr würziges Brötchen. Nur Restverwertung? Das gibt mal ein eigenes Rezept dazu: Partybrötchen oder so, oder anders...

Restenverwertung: Eine leckere Pizzateigsemmel