

Kochen mit Klaus

Klausis Flammkuchen mit Speck & Pilzen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 150 g Mehl, 10 g Hefe, Salz, 70 ml Wasser, 50 g gerieb. Parmesan,
- Olivenöl, 5 Lauchzwiebeln, 125 g Champignons, Pfeffer,
- 125 g Schinkenwürfel, 100 g saure Sahne, 150 g Frischkäse

Zubereitung:

1. Mehl mit $\frac{1}{4}$ TL Salz in eine Schüssel geben. Mulde eindrücken, Hefe zerbröseln, mit 2 EL warmen Wasser verrühren u. in die Mulde gießen. Mit Mehl vom Rand bedecken. An einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen. Mit übrigem Wasser, Parmesan u. 1 EL Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten (Evtl. noch Mehl zugeben, so dass der Teig nicht mehr klebt). Abgedeckt noch 30 Min. warm gehen lassen.



2. Lauchzwiebeln klein hacken, mit saurer Sahne u. Frischkäse verrühren, salzen u. pfeffern. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden.



3. Teig auf bemehlter Fläche zu 2 Fladen ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Zwiebelmischung bestreichen. Pilze u. Schinken darauf verteilen. Bei 200°C Umluft ca. 20 Min. backen.



Tipp des Chaoten: *Dazu einen kaltes Bier genießen. Klasse!*

