

## Lauch-Schinken-Flammkuchen



Wenn es Flammkuchen oder Pizza gibt, benötigen wir immer 2 Bleche. Bleibt etwas übrig, schmeckt es auch kalt zur Brotzeit.

Zutaten:	Zubereitung:
<b>Teig:</b> 500 g Mehl	in eine Schüssel geben
1 Pck Trockenhefe	
250 ml lauwarmes Wasser	
1 Teel Zucker	zugeben.
1 große Prise Salz	
60 ml gutes Olivenöl	sowie
1 großen Bund Schnittlauch	in feinen Röllchen zugeben. Alles mit den Knethacken eines Rührgerätes gut verkneten, bis sich ein kompakter Teig gebildet hat. Zugedeckt auf das doppelte gehen lassen.

<b>Belag:</b> 7-10 Lauchzwiebeln oder 2 mittelgroße junge Lauchstangen	säubern und in sehr feine Ringe schneiden. In eine Schüssel geben.
100 g gekochter Schinken	fein würfeln und zugeben
2 Becher Creme fraiche (400 ml)	sowie
50 ml Sahne	und
½ Bund Petersilie	fein gehackt, ebenfalls in die Schüssel geben, mit
Salz, Pfeffer	würzen und alles gut vermengen.
2 Eßl Öl	auf 2 Backblechen verteilen, am besten mit der flachen Hand. Mit den nun bereits beölten Händen den Teig in 2 Portionen teilen und zunächst etwas viereckig ausziehen, dann auf dem Blech flach drücken. Dabei mit den Fingerspitzen von der Mitte nach Außen arbeiten, bis das ganze Blech mit Teig bedeckt ist. Anschließend die Füllung dünn auf dem Teig verteilen.
100 g geriebener Emmentaler	dünn auf dem Belag verteilen. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.

<b>Temperatur:</b>	180 Grad Umluft, vorgeheizt
<b>Backzeit:</b>	20 Minuten

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Blattsalat.

(Foto nächste Seite

