

Spargel-Flammkuchen



Zutaten:

250 g Mehl
125 ml Wasser (lauwarm)
1 TL Salz 15 g Hefe
6 Stangen weißer Spargel
6 Stangen grüner Spargel
100 g Bacon
300g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Rezept und Foto:

Dipl.oec.troph. Anja Roth

www.mach-mit-kueche.de

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken.

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Langsam das Hefewasser mit den Knethaken des Handrührgeräts unter das Mehl kneten. Alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weiter kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in einer Schüssel abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spargel waschen, schälen untere holzige Enden abschneiden und in sehr dünne schräge Scheiben schneiden, Köpfe halbieren. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig entweder in vier dünne Fladen oder einen großen Fladen ausrollen. Den Teig mit Creme fraîche bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und Spargelstücke und Speck darauf verteilen. Mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen 12-15 Min. backen.