

Gegrillter Flammkuchen nach Elsässer Art

Zutaten für 4 Flammkuchen vom Grill

Zutaten für den Teig:

230 g	Mehl
3 EL	Olivenöl
1	Eigelb
100 ml	Wasser
	Salz

Zutaten für den Belag:

300 g	Lauchzwiebeln
250 g	geräucherter Bauchspeck
150 g	Schmand
150 g	Crème fraîche
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Belag vorbereiten

- Lauchzwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden.
- Den geräucherten Bauchspeck in Streifen schneiden.
- Für den Grundbelag verrührst Du die Crème fraîche mit Schmand und würzt die Masse mit Salz und Pfeffer.

Teig portionieren

- Nimm den Teig aus der Folie und teile die Kugel in 4 gleichgroße Portionen. Diese rollst Du dann auf einer gut bemehlten Fläche zu vier dünnen Teigfladen aus.

Flammkuchen belegen

- Verteile die Schmand-Creme gleichmäßig auf dem Flammkuchenboden und belege das Ganze nach Belieben mit den Lauchzwiebelringen und den Bauchspeckstreifen.

Flammkuchen auf Pizzastein grillen

- Für den Flammkuchen vom Grill Ottos Pizzastein bei voller Temperatur im O.F.B. auf rund 400 Grad für 5 Minuten vorheizen. Vermeide ein längeres Vorheizen, sonst kann es zu einem Hitzestau unter den Brennern kommen.
- Danach stellst Du die Brenner auf die niedrigste Stufe und schiebst den Flammkuchen mit Hilfe von Ottos Pizzaschaufel auf den Pizzastein. Grill das Elsässer Original für 1 ½ bis 2 Minuten auf Meat-O-Meter Stufe 5 bis der Boden goldbraun und knusprig wird.