







# Ungarischer Flammkuchen

 Schwierigkeitsgrad mittel 
  Portion/ Größe 2 große Bleche 
  Zubereitungszeit 40 Minuten 
  Gärzeit 20 Minuten 
  Backzeit 30 Minuten 
  Temperatur 230° O/U

## Zutaten

### Teig

100 Gramm Wiener Griessler  
 450 Gramm Weizenmehl  
 25 Gramm frische Hefe  
 Ca. 200- 250 ml Wasser  
 2 El. Olivenöl  
 1 El. Zucker  
 1,5 Tl. Salz

### Belag

Speck  
 Zwiebeln  
 Paprika  
 Schinken  
 geriebener Mozzarella  
 Pizzagewürz



### Saure Sahne Sauce

3 Becher saure Sahne  
 1 Becher Schmand  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Tl. Salz

## Zubereitung

Teig: Mehl in die Rührschüssel sieben, Hefe darauf bröckelt das Salz und den Zucker mit dem Knetaken langsam untermischen. Nach und nach das Wasser und Öl zugeben. Das Ganze lassen wir 8-10 Minuten kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig kurz mit den Händen durchkneten, halbieren und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche legen und abgedeckt ca.20 Minuten ruhen lassen.

Sauce: die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Schmand und saure Sahne miteinander mischen, Knoblauch zufügen und mit Salz abschmecken. Für den Belag Speck und Paprika klein würfeln, Zwiebel in dünne Spalten schneiden. Ofen auf 230° Ober/ Unterhitze vorheizen.

Den ersten Teig auf einer bemehlten Fläche viereckig ausrollen (so groß wie das Blech ist). Ohne Backpapier auf das Blech legen. Mit der Hälfte der Schmand Creme bestreichen und je nach Geschmack belegen. Ich habe die Hälfte mit Speckwürfel und roten Zwiebeln, die andere Hälfte mit Paprika, Zwiebeln und Käse belegt. Man kann auch ein wenig Pizzagewürz darauf streuen. Im Ofen in 25- 30 Minuten fertig backen.

Den zweiten Teig genauso zubereiten.