

3. Oktober 2011

## Radebeuler Flammkuchen

In diesem Jahr war ich das erste Mal auf dem kleinen Fest „Wein & Raritäten“ auf der Hauptstraße in Radebeul. Das Städtchen grenzt an Dresden und ist für seinen Wein und Karl May bekannt. Auf dem Fest wurde u.a. Flammkuchen angeboten, der mir sehr gefallen hat.

Für den Teig werden einfach Mehl und Wasser gemischt. Die Masse wird hauchdünn ausgerollt, belegt und bei über 400°C kurz gebacken. Dank der hohen Temperaturen ist kein Backtriebmittel wie z.B. Hefe nötig. Die Teiglockerung geschieht ausschließlich physikalisch durch den Wasserdampf im Teig.

Da ich maximal 300°C zustande bekomme, habe ich dem Teig einen Hauch Hefe gegönnt. Diese durfte sich zwei Tage lang vermehren, erst dann ging es ans Ausrollen.

Die Verarbeitung ist kinderleicht und nimmt am Backtag kaum Zeit in Anspruch. Das Rezept ist auf drei Flammkuchen ausgelegt.

### Vorteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Wasser
- 0,1 g Frischhefe

### Hauptteig

- Vorteig
- 215 g Weizenmehl 550
- 85 g Wasser
- 6 g Salz

### Belag

- 150 g Schinkenspeck
- 200 g Schmand
- Petersilie
- 200 g Emmentaler (gerieben)

Die Vorteigzutaten mischen und 18-20 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen.

Dann den Teig mit den übrigen Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 5-7 Minuten auf zweiter Stufe kneten. Er sollte nicht kleben, sich elastisch anfühlen und sich vom Schüsselboden lösen.

24 Stunden Gare im Kühlschrank. Der Teig kann auch deutlich kürzer oder länger aufbewahrt werden.

Den Teig in drei Teiglinge teilen und jeweils auf ca. 1-2 mm Dicke ausrollen.

Mit Schmand bestreichen und die Belagszutaten darüber geben.

Bei mindestens 300°C 5 Minuten lang backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 1/2 Stunde

