

Flammkuchenbrot



Zutaten Teig

300 g Dinkelmehl (Typ 630)
7 g Hefe
5 g Salz
180 ml Wasser

Zutaten Füllung

1 Zwiebel
1 Packung Speckwürfel
geriebener Käse
1 Becher Creme fraîche
Salz, Pfeffer, Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig verkneten, bis ein Teig entstanden ist, der sich gut fenstern lässt.

Ca. 1-2 Stunden abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat.

Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Creme fraîche mit Salz, Pfeffer und Kräutern mischen.

Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Creme fraîche bestreichen. An einer langen Seite einen Rand von ca. 2 cm lassen.

Speckwürfel, Zwiebelringe und Käse darauf verteilen und von der langen Seite her einrollen. Dadurch, dass ihr auf der anderen Seite einen Rand gelassen habt, sollte die Füllung beim Einrollen nicht rausquellen.

Nun einen Ring aus der Rolle formen und wer möchte, kann sie mit der Schere oben etwas einschneiden.

Bei 175°C Grad Umluft ca. 25-30 Minuten backen.