



## FLAMMKUCHEN MIT SPARGEL



Für 3 Teigfladen

### ZUTATEN

Für den Flammkuchenteig:

125 ml Wasser  
1 Prise Salz  
250 g Weizenmehl (Type 405)  
1 EL Öl

Für den Belag:

1 Zwiebel  
100 g weißer Spargel  
100 g grüner Spargel  
200 g Crème fraîche  
80 g dünne Scheiben luftgetrockneter Speck  
Kräutersalz  
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer  
2 EL gemischte, kleingeschnittene Kräuter (z.B. Schnittlauch, Bärlauch, Petersilie)

### ZUBEREITUNG

Teigzutaten zügig zusammenarbeiten und 10 Minuten stehen lassen. Teig dritteln und Kugeln formen. Diese nochmals, zugedeckt, 45 Minuten ruhen lassen. Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. 20 Minuten vor dem Backen den Backofen mit Keramikbackstein (Einschubhöhe 1) auf 275 °C Pizzastufe vorheizen.

Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Weißen Spargel vom Kopf her schälen, grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Holzige Enden abschneiden. Beide Spargelsorten in sehr dünne Scheiben schneiden.

Den Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauf ziehen. Teig mit einem Drittel der Crème fraîche bestreichen und mit einigen Speckscheiben, Spargelstücken und Zwiebelscheiben belegen. Mit Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Den Flammkuchen in ca. 4–6 Minuten auf dem Stein knusprig backen. Mit den klein geschnittenen Kräutern bestreuen und sofort servieren.