

# Flammkuchen Colmar



## Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	900 g
Olivenöl	8+2 EL
Wasser	400 ml
Salz	20 g
Eigelb	4 St.
Schinkenwürfel	100 g
Zwiebeln	2 St.
Crème fraîche	300 g
Pilze	2 St.
Reibekäse	100 g

## Zubereitung

- Ofen vorheizen max. Temp. mit Pizzastein auf Blech
- aus Mehl, Eigelb, Salz und 8 EL Olivenöl einen Teig kneten



- in 4 Teile teilen



- zu Kugeln formen und mit 2 EL Olivenöl bestreichen
- in Frischhaltefolie wickeln und 30 min ruhen lassen



- Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden
- Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden
- Teig zu Flammkuchen ziehen, auf Pappe legen und dünn mit Crème fraîche bestreichen
- dünn mit Zwiebelringen und Schinkenwürfel belegen
- nach Wunsch mit Pilzen belegen und Reibekäse darüber streuen



- mit der Pappe auf den Pizzastein schieben
- backen bei Ober-/Unterhitze bei ca. 270°C 10 min



## Quelle

Emily