Sandys wildes Steinwerk

Speck-Zwiebel-Kartoffel-Flammkuchen

- Für den Teig:
- 250g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- ¼ Würfel Hefe
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 125ml Wasser
- ½ TL Salz

Wie immer alles zusammen!

- Thermomixbesitzer 2 Minuten rühren
- Rührmaschinenbesitzer 6 Minuten rühren
  In die kleine Nixe geben und min. 1 Stunde gerne auch 2,3,4 oder 5 Stunden gehen lassen.

  Belegt habe ich mit einem halben Becher Schmand, 1 Päckchen fein gewürfelter Speck, 1 Zwiebel und eine Kartoffel mit dem Tausendschön zu Spiralen geschnitten. Einen Mozzarella gerieben. Gewürze lasse ich weg, weil der Speck oft sehr gut gewürzt wurde.
  Bei 230 Grad Ober-Unterhitze backen, bis sich der Teig schön vom Stein löst.

  Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy