Artikel vom 13.09.2023 · Ausgedruckt am 25.11.2026, 06:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/flammkuchenteig-grundrezept

Flammkuchenteig Grundrezept

Zutaten (für 2 Bleche):
450 g Mehl,
5 EL Olivenöl,
2 Eigelbe,
2 Prisen Salz,
200 ml lauwarmes Wasser.

Zubereitung:
Für den Teig Mehl mit 4 EL Olivenöl, den Eigelben, Salz und lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit 1 EL Olivenöl bestreichen und in Frischhaltefolie wickeln. Bei Raumtemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig halbieren und zu zwei dünnen Fladen ausrollen, die jeweils auf ein Blech passen. Nach Belieben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 250 °C (Ober-/Unterhitze) circa 10 bis 15 Minuten backen.

Tipp: Mehl durch Dinkelmehl ersetzen, dann wird der Teig dunkler.

Nadine Hörster