

Flammkuchen (für Federweißer)

MENGE

Bei einer Bodendicke entsprechend regulären Pizzen ist das Rezept ausreichend für:

- Drei zwei Bleche (oder drei kleine)
- Ca. acht 28cm Pizzen

OFEN

Umluft, vorgeheizt

- 200°C, ca. 15-20 Minuten

Gas/ohne Umluft

- 160°C, ca. 30-40 Minuten (nicht erprobt)

ZUTATEN

Teig

- 1 Pck Mehl, 1Kg
- 1 Pck Mehl, 1Kg (zum Ausrollen des Teiges)
- 1 Pck Hefe, feucht (Würfel)
- 10 El Sonnenblumen- oder Rapsöl
- 100ml Vollmilch, 3,5% Fettgehalt
- 500ml Wasser
- 1 Stk Zuckerwürfel
- 1 Tl Salz, flach gehäuft

Soße

- 1 Dose Creme Fraiche, 200ml/gr
- 1 Dose Sahne, 200ml/gr
- 2 Dose Schmand, 200ml/gr
- 2 Pck Feta, Patros, mild, 150gr Pack
- 1 Pck Edamer, gestiftet (gerieben tut es auch), 250gr Pack
- 2 Stk Knoblauchzehen, mittelgroß
- 1 Tl Pfeffer, schwarz oder bunt, gemahlen oder geschrotet,
- 1 Pck Speck/Schinken, gewürfelt (optional, für die Fleischesserfraktion)
- 1/2 Bund Schnittlauch, frisch (optional)
- 300ml Vollmilch, 3,5% Fettgehalt

Belag

- 8 Stk Große Gemüsezwiebeln

Sonstiges

- Backpapier
- Nudelholz
- Zwei große Schalen
- Wenn vorhanden: Ofen-Steinplatte

Flammkuchen (für Federweißer)

ZUBEREITUNG (zeitlich der Zubereitung nach gegliedert)

Die Soße zubereiten

- Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Den Feta in eine Schale bröseln (Bruchstückgröße ca. 3-4mm) .
- Ca. 80gr des gestifteten Edamers dazugeben.
- Sahne, Schmand, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer dazu geben.
- Optional: den Schinken und den Schnittlauch hinzufügen. Den Schnittlauch hacken, 5mm Stücklänge.
- Das Ganze langsam vermengen und mit Milch verdünnen, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.
- Die Mischung für mindestens zwei Stunden kühl lagern. Alle halbe Stunde langsam umrühren. Bei Bedarf mit Milch verdünnen und nach salzen sowie nach pfeffern.

- Vorsicht: das Salz benötigt etwas, um sich zu lösen und zu ziehen. Bei Verwendung von Speck lieber etwas sparsamer mit dem Salz umgehen, da der Speck beim Backen ebenfalls nachsalzt.

Den Belag vorbereiten

- Die Zwiebeln schälen und in halbe oder Viertel Ringe schneiden. Die Ringstärke sollte 5-6mm betragen.

Den Teig ansetzen

- Die Milch in ein Glas geben und in der Mikrowelle auf ca. 35°C erwärmen. Lieber etwas zu kühl als zu heiß, denn Hitze tötet die Hefe ab.
- Den Zuckerwürfel in das Glas geben und mit einer Gabel zerstoßen, dann verrühren.
- Die Hefe in das Glas zerbröseln und mit der Gabel so lange rühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.
- Das Ganze ca. 10 Minuten ruhen lassen (Hefe aktivieren).
- Das Wasser in der Mikrowelle auf ca. 35°C aufwärmen. Wie schon bei der Milch: nicht zu heiß.
- Mehl, den Teelöffel Salz und die 10 Esslöffel Öl in eine passende Schale geben. Die Schale sollte mindestens das Vierfache Volumen des Teiges aufweisen.
- Die Milch mit der aufgelösten Hefe in den Teig geben und kneten.
- Langsam das Wasser nach Bedarf dazu geben, bis die Masse eine Konsistenz erreicht hat, die keine Klumpen mehr aufweist und wenig klebt.
- Den Teigklumpen zur Seite legen (nicht in die Schale) und die Schale mit lauwarmem Wasser füllen.
- Den Teigklumpen langsam in das warme Wasser geben.
- Den Teigklumpen gehen lassen. Wenn dieser ca. um das doppelte aufgegangen ist, kann er entnommen werden. Der Teig schwimmt durch die Bildung von CO² im Wasser auf.
- Den Teig aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf einen Teller legen. Nach Bedarf einzelne Teigstücke abtrennen und verarbeiten (rollen und auslegen).
- Anmerkung: wenn der Teig ein paar Stunden liegt, fängt er an nach Alkohol zu riechen. Die Hefe gärt, was normal ist und nicht schädlich. Der Teig kann weiter verarbeitet werden.

Zubereitung

- Die Soße auf den Teig breit streichen und nach Wunsch mit Zwiebeln belegen.
- Den Ofen auf ca. 200 Grad vorheizen. Backpapier ist sehr empfehlenswert.

Flammkuchen (für Federweißer)

NÜTZLICHE HINWEISE

Ausrollen des Teiges

- Mehl auf einer glatten Tischfläche flächendeckend verstreichen. Die Schicht kann ruhig 1-2mm betragen.
- Ein Stück Teig, entsprechend der benötigten Menge, abtrennen und auf der Arbeitsfläche im Mehl rollen, danach in den Händen langsam zu einer Kugel kneten und formen. Sollte der Teig noch zu stark kleben, so kann weiterhin Mehl in diesen eingeknetet werden.
- Das Nudelholz mit Mehl bestreichen.
- Die nicht mehr klebende Teigkugel auf dem Tisch mit dem Nudelholz ausrollen.
- Klassischer Flammkuchen weist einen sehr dünnen Boden auf, ca. 1mm. Der Umgang mit einem solchen dünnen Teig erfordert durchaus Übung. Ein Boden mit 3-4mm ist völlig in Ordnung. Außerdem ist unser Belag auch eher deftig.
- Den ausgerollten Teig zusammen mit Backpapier auf das Backblech legen.
- Dort kann es dann mit der Soße bestrichen und Zwiebeln belegt werden.

Tipps fürs Backen

- Das Problem mit solchen (Pizza-) Rezepten ist generell, dass der feuchte Belag durch verdunsten von Feuchtigkeit den darunter liegenden Teig daran hindert eine zum Backen notwendige Temperatur zu erreichen. und dieser oft nicht ganz durch gebacken wird und „labbrig“ bleibt. Um dem entgegenzuwirken gibt es zwei Möglichkeiten:
 - 1) Den Teig ohne Belag vorbacken, bis er anfängt zu gehen. Hier muss man sich je nach Ofen und Leistung langsam an den Richtigen Zeitpunkt heran tasten.
 - 2) Sehr zu empfehlen ist die Zubereitung auf einer Ofen-Steinplatte. Diese sorgt für einen krossen Boden und einen saftigen, nicht ausgetrockneten Belag.
 - Die Steinplatte bei ca. 230°C eine Stunde vorheizen. Der Teig wird derweil ausgerollt und belegt. Hier eignet sich das Belegen auf einem Teller der vorher, damit der Teig an diesem nicht anklebt, mit (genügend) Mehl bestrichen wurde.
 - Ist die Ofen-Steinplatte auf Temperatur, so wird diese mit Mehl (nicht zu wenig) bestreut. Das Mehl wird langsam etwas verbrennen (braun werden), was zwar den Geschmack nicht beeinträchtigt, jedoch leicht qualmen kann. Backpapier findet hier keine Verwendung. Das Mehl auf der Ofen-Steinplatte ist ein Muss, da der Teig sonst eine feste Verbindung mit dem Stein eingeht: er bäckt fest an, und das wirklich heftig.
 - Zwischen den Benutzungen der Platte dieser ca. 10-15 Minuten Zeit im Ofen lassen, damit diese sich wieder aufheizen kann. Die Backzeit reduziert sich hier auf ca. 10 Minuten.

Tipps für den Federweißer

- Der Gärzustand unterscheidet sich von Flasche zu Flasche. Erstrebenswert ist eine Flasche in vollem Gärvorgang, so, dass der Federweißer kräftig prickelt und eine angenehme Süße bei leichtem Alkoholgehalt aufweist.
- Die Flaschen sollten am Vorabend besorgt und über Nacht warm gelagert werden. Ich empfehle 8-10 Stunden bei ca. 25°C. Am Morgen sind die Flaschen wieder kühl zu stellen. Zum einen, um den Gärprozess wieder zu verlangsamen und zum anderen, weil warmer Federweißer einfach nicht toll ist.
- Für Federweißer-Neulinge: Die Flaschen nicht schütteln, nicht hinlegen und die lockeren Flaschenkappen nicht fest zuschrauben. Ansonsten: viel Spaß beim Putzen.