FLAMMKUCHEN (THERMOMIX®)

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Teig bleibt länger knusprig
- Einfache und schnelle Zubereitung

Tipps

Wenn man den Mozzarella für ca. 30 Minuten in eine Küchenrolle wickelt, tropft er gut ab und kann besser zerkleinert werden.

ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

FÜR DEN TEIG

230 g	Mehl
30 g	Olivenöl
120 g	Wasser
	Salz

FÜR DEN BELAG

250 g	QimiQ Sahne-Basis
125 g	Mozzarella, halbiert
100 g	rote Zwiebel(n), halbiert
1	Rote Paprikaschote(n), in grobe Stücke geschnitten
	Salz
	Pfeffer
1 Prise(n)	Muskatnuss
100 g	Schinken, mager, gewürfelt
0.5 Bund	Schnittlauch, in Röllchen, zum Bestreuen
	Butter, zum Einfetten

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Mehl, Öl, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./Teigstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
2. Für den Belag: Mozzarella in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
3. Zwiebeln und Paprika in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
4. QimiQ Sahne-Basis, Mozzarella, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Schinkenwürfel dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
5. Backofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech einfetten.
6. Teig auf dem vorbereiteten Backblech bis zum Rand ausrollen.
7. Mischung auf dem Teig verstreichen, Flammkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen, in 4 Stücke schneiden und warm servieren.