Flammkuchen – Variationen

Foto Gisela Martin/Rezept Nr. 1

Achtung: Ein klassischer Flammkuchenteig ist immer ohne Hefe. Hier haben wir Rezepte mit und ohne Hefe, alle Varianten schmecken.

1. Rezept von Nadine Detzel, ausprobiert von Gisela Martin

Zutaten Teig:
10 g frische Hefe
250 g Mehl
100 ml Buttermilch
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Zutaten Topping:
1 Eigelb
100 gr. Schmand oder Creme fraiche
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Hefe in 4 EL warmem Wasser auflösen.

Zusammen mit Mehl, Buttermilch, Olivenöl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken).’

Zwei Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

In 5 Stücke trennen, Kugeln formen und mit der Pastawalze auf Stufe 1 durchwalzen. Um 90 Grad drehen und auf Stufe 2 durchwalzen.

Falls gewünscht noch mit Nudelholz manuell etwas dünner ausrollen.

1 Eigelb + 100 gr. Schmand bzw. Creme fraiche und Salz/Pfeffer in der Gewürzmühle mixen und auf die ausgewalzten Teigfladen geben.

Weiter nach Belieben belegen.

Mit vorgeheiztem Pizzastein dauert es bei 250 Grad ca. 5 Minuten, auf Backofenblech ca. 12 Minuten bis der Flammkuchen fertig ist.

Guten Appetit!

Foto Angelika Brezn/Rezept Nr. 2

2. Rezept von Genussmagazin 02/2015, abgewandelt und ausprobiert von Angelika Brezn

Zutaten:
halben Beutel Trockenhefe

250 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml warmes Wasser

Zubereitung:
Das Mehl gemischt mit 1/2 Beutel Trockenhefe und dem lauwarmen Wasser in die Schüssel geben und alles durchkneten lassen (Knethaken), bis sich der Teig schön von der Schüssel löst.

Bei 34 Grad ca. eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig dann auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech und den Belag darauf !Belag besteht aus 1 1/2 Becher Creme fraiche , 200 g rohen Schinken dünn geschnitten, 2 rote Zwiebeln und 1 Bund Frühlingszwiebeln.

Gewürzt wurde nur mit Pfeffer , da der Schinken schon salzig genug ist.
Dann auf 250 Grad 12 Minuten in den Backofen auf die unterste Schiene.

Anmerkung: Den Teig kann man auch vierteln und mit der Pastawalze dünn ausrollen, falls vorhanden.

3. Rezept Flammkuchen von Stefan Homberg

Zutaten:
300 gr. Mehl
125 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
4 EL Olivenöl
8 g. Salz

Belag:
200 gr. Schmand
1 Schalotte
1 Stange Lauch
100 gr. Speck gewürfelt
2 EL rosa Pfeffer
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Alle Teigzutaten in den Kessel, Knethaken einsetzen, Geschwindigkeit 4, zu geschmeidigen Teig verarbeiten.

Multizerkleinerer mit feiner Scheibe einsetzen, Lauch mit Geschwindigkeit 4 schneiden. Lauch ufüllen.

Schalotte in feine Würfel schneiden.

Pastawalze einsetzen und jeweils ein hühnereigroßes Stück Teig bis Stufe 7 durchlassen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und mit Schmand, Lauch, Speck und rosa Pfeffer belegen.

Backofen auf 200 gr. Umluft aufheizen und Flammkuchen auf einem beöltem Blech ausbacken.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und servieren.

4. Rezept von Linda Peter

Fotos Linda Peter/Rezept Nr. 4

Zutaten:
220 Gramm Mehl
3 EL Olivenöl
1 Eigelb
½ TL Salz
100 ml Wasser
Mehl zum Ausrollen

Belag:
1 Becher Creme Fraiche
150-200 g geräucherte Bauchspecktreifen
2 rote Zwiebel in Ringe schneiden (ich halbiere oder viertel diese dann immer noch.

Zubereitung:
Mehl, 2 EL Öl, Eigelb, Salz und 100 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Teigkugel mit dem restlichen Öl bestreichen und in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Dann halbieren und dünn ausrollen. Ich krendel die Ränder immer, das gibt einen schönen Rand.

Creme Fraiche drauf verteilen und dann Speckstreiferl drauf verteilen und die Zwiebelringe

Den Backofen vorher vorheizen. Ich hab die Pizzastufe meines Ofens genommen, ansonsten Ober-/Unterhitze nehmen 200 Grad vorheizen und dann ca. 15 Minuten backen.

Dann raus aus dem Ofen, schneiden und genießen.

5. Elsässischer Flammkuchen – Rezept von Karsten Remeisch

Zutaten für 4-6 Flammkuchen:

Teig:
- 600 g Weizenmehl Type 550
- 300 ml kaltes Wasser
- 75 ml Weißwein
- 65 g Olivenöl
- 15 g Salz
- Gries für den Backschieber

Belag:
- 600 ml Saure Sahne
- süße Sahne (bei Bedarf)
- Salz
- Pfeffer
- 600 g Zwiebeln
- 700 g geräucherten Schinkenspeck in Streifen

Zubereitung:

Den Backofen auf maximale Temperatur mit Ober- und Unterhitze vorheizen. Je heißer, desto besser, 300°C sind optimal. Wer hat, nimmt einen Pizzastein, der mindestens eine Stunde mit vorgeheizt werden sollte. Ansonsten nehmt ein Backbleck !OHNE! Backpapier, denn das verbrennt eh nur.

Aus den Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die ersten 10 Minuten auf kleiner Stufe (Einstellung „min“), dann weitere 5 Minuten auf Stufe 1. Der Teig soll richtig ausgeknetet werden und gut fenstern.

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und für rund eine Stunde abgedeckt ruhen lassen. Wer mag, kann den Teig auch ein paar Stunden im Kühlschrank reifen lassen.

Die Zwiebeln in dünne Streifen hobeln. Im Multi, mit der dünnen Schneidscheibe (Nr. 4) funktioniert das hervorragend.
Die saure Sahne mit etwas Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer glattrühren. Bei Bedarf mit süßer Sahne etwas verdünnen.

Den Teig auf die gut bemehlte Arbeitsfläche kippen und mit einer Teigkarte in 4-6 Stücke teilen. Die Kanten rundherum von außen nach innen einschlagen, so dass eine Kugel entsteht.
Sehr dünn ausrollen und ziehen das der Teig nur noch 2-3 mm dick ist. Auf den mit Gries bestreuten Backschieber legen und belegen. Mehl funktioniert nicht so gut und es ist wichtig den Fladen vor dem Belegen auf den Schieber zu legen, damit er gut in den Ofen rutscht.

2-3 EL saure Sahne gleichmäßig verstreichen, anständig Zwiebelstreifen darauf verteilen und den Speck darüber streuen.
In den Ofen einschießen und für ca. 5 Minuten backen, bis der Rand leicht braun ist. Je nach Temperatur geht es schneller, oder langsamer.

Wer auf Vorrat backen und dann einfrieren möchte, kann das auch.
Dann nur für knapp 3 Minuten backen, bis der Teig gar ist.
Aufgebacken werden die Flammkuchen dann bei 250°C für rund 1-2 Minuten, bis der Rand etwas gebräunt ist.

6. Die Lieblinge von Annette Schartz und Daniela Rest

Ergibt acht 20 cm lange Streifen, pro Person mind. zwei Streifen (eher das doppelte 😉) . Die obige Menge reicht also für maximal 4 Personen, am besten zu reichhaltigerem Salat servieren, oder ihr müsst mehr machen!!!
Teig:
125g Wasser
125g Weizenmehl
125g Semola
1-2 EL Öl
1 Prise Salz
Ich hab den Teig mit den Walzen auf Stufe sieben ausgerollt.

Belag klassisch:

Schmand drauf verstreichen, rote Zwiebeln in Ringen, 2 bis 3 Baconstreifen / Flammkuchen und etwas Salz + Pfeffer

(Alternativ schmeckt auch Feta, Frühlingszwiebeln, Baron, wenig Honig!)
Backzeit ca. 7 min bei 200/ 220° (auf dem Backstahl – kommt aber auf den Herd an bzw. wie man sie mag.

Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung

Rezept und Foto von Andre Möckel

Zutaten:
Teig :
250g Weizenmehl
100g Kakao
30g Puderzucker
1Tl Olivenöl
4 Stk. Eier
Prise Vanillemark
Prise Salz

Füllung :
2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).
1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,
43 Likör nach Bedarf
Amaretto nach Bedarf
Getrocknete Cranberries nach Bedarf

Zubereitung:
Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

Gefüllte trockene Auberginen

Rezept und Foto von Hülya Braun

Zutaten:
1 Päckchen getrocknete Auberginen Tuben ca 24 St (beim Türken)

Füllung:
400 Gramm Hackfleisch
250 Gramm Reis
2 Zwiebeln
2-3 Esslöffel Tomatenmark

150 Gramm geröstete Paprika aus dem Glas
2 Teelöffel gemahlenen Kreuzkümmel
1-2 Teelöffel Pfeffer
2 Teelöffel Salz
Scharfer Paprika nach Wunsch
120 Gramm Margarine
1 Dose geschälte Tomaten

Zubereitung:
Zwiebeln und Paprika im Multi fein hacken, Tomaten passieren.
Alle anderen Zutaten in die Rührschüssel geben, Zwiebeln, Paprika und Tomaten dazugeben.
Auf Stufe 2 ca. 4 Minuten mit dem Knethaken kneten.
Die trockenen Auberginen in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 15 Min. bei geringer Hitze köcheln. Danach kalt abwaschen.
Die Auberginen mit der Hackfleischfüllung füllen und in den Gareinsatz stellen. 800 ml Wasser in die Rührschüssel und das ganze bei Stufe 3 50 min auf 140 Grad gar kochen. 10 Min ziehen lassen und danach genießen.

Fotos Hülya Braun

Mehrkornbrötchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:
ca. 160 g Dinkel-Vollkornmehl
50 g Weizen-Vollkornmehl
100 g Roggenmehl 997
1/2 Würfel Hefe in etwas lauwarmen Zuckerwasser gelöst
ca. 3 g Sauerteigextrakt in etwas Wasser gelöst
ca. 200 g Körner (Sonnenblumen, Leinsamen geschrotet, Gerste, Weizenkleie) in ca. 200 ml warmen Wasser quellen lassen.
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 EL Öl zum Verkneten.

Zubereitung:
Alles miteinander verkneten und dann auf einer bemehlten Fläche mit dem El Öl zu einer Rolle formen, Brötchen abstechen und rund formen.

In Mehl wälzen und vor dem Backen kurz mit Wasser besprühen.
Ca. 15 Min gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen (200 Grad) geben, runter schalteten auf 160 Grad und ca. 25 Minuten backen.

Frühstücksbrötchen

Rezept und Foto von Fee´s Koch und Backwelt

Zutaten:
500g Mehl (550)
60g Milch
220g Wasser
20g Butter
10g Salz
5g Zucker
1TL Honig
20g Hefe

Zubereitung:
Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.
Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.
Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.

In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.

Brötchen über Nacht

Rezept von Conny Opp

Zutaten:
250g Mehl
175ml lauwarmes Wasser
½ TL Salz
12,5 g Hefe

Zubereitung:
Alles 8 Minuten mit dem Knethaken auf Minimalstufe kneten. In eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank.
Am nächsten Morgen nicht mehr kneten, sondern auf eine bemehlte Fläche geben und Stücke abstechen und formen.

Den Backofen mit Blech auf 220 Grad vorheizen und die Brötchen auf das mit Backpapier belegte heiße Blech geben und ca. 20 Minuten backen. Wenn man einen Pizzastein hat, werden sie noch knuspriger.

Nicht vergessen: Eine feuerfeste Form mit heißem Wasser in den Backofen geben!

Blitz-Salzstangerl

Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:
500 g glattes Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 EL Salz
1 TL Zucker
150 ml Milch lauwarm
150 ml Wasser lauwarm
80 g Schweineschmalz
1 Ei zum Bestreichen
grobes Meersalz und Kümmel zum Bestreuen

Zubereitung:
Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem weichen glatten Teig kneten
NICHT GEHEN LASSEN !!!

In 3 Kugeln teilen, Teig rund ausrollen, in 8 Dreieck teilen. Von der breiten Seite einrollen, mit Ei bestreichen, mit groben Meersalz und Kümmel bestreuen und 20 Minuten gehen

lassen.
Mit Wasser besprühen und bei 200 Grad Ober/Unterhitze, ca. 18-20 Minuten, backen.
Zwischendurch nochmals mit Wasser besprühen!

Brot mit Zwiebeln und Speck

Rezept und Foto von Alexandra Böhm/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 Brot mit Zwiebeln und Speck/Alexandra Böhm

Zutaten:
325 ml Wasser
1/2 Würfel frische Hefe
250 g Weizenmehl
250 g Dinkelmehl
1 Prise Salz
125 g Speckwürfel
1 Zwiebel

Zubereitung:
Vorteig mit lauwarmem Wasser und Hefe etwas Salz ansetzten. 15 min stehenlassen.
Speckwürfel und Zwiebel würfeln, anbraten.

Mehl, Salz, Hefe, Speckwürfel und Zwiebel in Schüssel. Mit dem Knethaken 1 min bei Stufe 1, dann 4 min auf Stufe 2 kneten. Teig gehen lassen bei 37 Grad für ca. 30 min. In der Backform bei 200 Grad für 45-55 min backen.

Rezept Nr. 2 Zwiebelbrot/Rezept von Christina Gagel

Rezept und Foto von Christina Gagel/Rezept Nr. 2

Zutaten:
500ml Wasser
1 pckg. Trockenhefe oder 1/2 frisch hefe
2 TL Salz
1 TL Zucker
75g Röstzwiebeln
760g Mehl Type 1050

Zubereitung:
Ich schmeiß alles in die Maschine und lass es so 5 Minuten kneten (Knethaken). Timer auf 1 Stunde stellen und Brot gehen lassen.

Dann falte ich es ein paar mal, mache es etwas nass und schneide es ein.

Nun schieb ich es in den Backofen und schalte ihn dann erst an. Bei ca. 240 Grad für 40 Minuten! Dann schalte ich den

Backofen aus und lass es noch 10 Minuten drin.

Aber ich denke die Backzeiten sind von Ofen zu Ofen verschieden, sollte man beim ersten mal bisschen beobachten!

Ich verfeinere es noch mit getrockneten Kräuter und manchmal auch mit Speckwürfel

---

Dinkel Kartoffel Brötchen

Rezept und Foto von Evi Börchers

Für 6 Brötchen

Zutaten:
200 g Kartoffeln (Alternativ Kartoffelpüree -Pulver mit 125 ml lauwarmer Milch angerührt),
300 g Dinkelmehl Type 630
10 g Trockenbackhefe (genommen 1 Würfel Hefe)
1 TL Rohrzucker
70 ml Milch lauwarm
100 ml Wasser lauwarm

1 TL Salz
1 Prise Muskat

Zubereitung:
Kartoffeln kochen, abgießen und pressen. Salz und Muskat hinzu geben (Alternative CC: Kartoffeln mit Flexielement pürieren und abdampfen lassen).

Hefe in etwas Milch und dem Rohrzucker aufgehen lassen.

Hefemilch mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Knethaken) und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und rundwirken.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf das Blech setzen, mit Wasser besprühen und nach Geschmack mit Mehl oder anderem bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Blech in den Ofen geben und die Hitze sofort auf 180 Grad reduzieren. Ca. 20-25 Minuten.

Was soll ich sagen: locker fluffig und lecker. Für’s Frühstück ist noch eins übrig geblieben.

Spinatravioli gefüllt mit

Räucherforelle-Bärlauch-Ricotta

Rezept und Foto von Karin AM

Zutaten
Teig:
180 gr. Hartweizengrieß
180 gr. Weizenmehl
3 Eier
etwas Salz
2 EL Brennesselmus (eine Hand voll Brennesseln waschen und tropfnass in der heissenPfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl inder Gewürzmühle fein pürieren)

Fülle:
100 gr. Räucherforelle
125 gr. Ricotta
etwas Bärlauch
Salz/Pfeffer

Zubereitung Teig:
Aus Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Salz, Brennesselmus alles zu einem festen Teig verkneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Zubereitung Fülle:
Räucherforelle zerpflücken um Gräten zu entfernen, mit etwas grobgeschnittenen Bärlauch im Foodprozessor mixen, salzen, pfeffern, 125 g Ricotta dazu und nochmal mixen.

Zubereitung Ravioli:
Mit dem Nudelaufsatz dünne Platten ausrollen (7) und auf eine mit Hartweizengrieß bestreute Fläche geben. Füllung mit Abständen drauf geben.

Teigplatte mit Wasser (oder Eiklar) leicht bestreichen, drauflegen undzwischen den Füllungen gut festdrücken. Auseinanderschneiden. (Ich hab ein Raviolirad das die Ränder beim Schneiden zusammenpresst. Wer das nicht hat , sollte ev. nochmal die Ränder per Hand oder mit einer Gabel festdrücken). Im Salzwasser 3 Minuten al dente garen.

<u>Vorschlag für eine Soße dazu:</u>
Weissweinschaum
1/2 kleine Zwiebel fein würfeln und in Öl leichtdünsten, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und etwas Schlagobers zugeben. Erwärmen und mit dem Pürierstab (oder mit der cc) kräftig aufschäumen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.