

Pilz-Flammkuchen

Zutaten für 2 Bleche, ca. 25x35 cm

1,5 dl	Wasser	
10 g	Hefe	zusammen verrühren
250 g	Mehl	in eine Schüssel geben, eine Vertiefung hineindrücken
1 Teel.	Wald & Garten	darüber streuen
1 Essl.	Öl	mit dem Hefe-Wasser dazugeben, zu einem Teig kneten, zudecken und an der Wärme aufgehen lassen, danach dünn ausrollen, auf Blech mit Backpapier legen
200 g	Quark	
1 dl	Rahm	
	Wald & Garten	verrühren, Teig damit bestreichen
100 g	Speck	in Streifen darüber verteilen
250 g	Pilze	in dünnen Scheiben, darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen bei 230° in der unteren Ofenhälfte ca. 10 Minuten backen
	Schnittlauch	darüber streuen, in Stücke schneiden

Tipp: statt selber Teig machen mit fertigem Flammkuchenteig zubereiten



Die verwendeten Gewürze:

Wald & Garten

Feiner Pilz- und Kräutergeschmack für Suppen, Saucen, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Spätzli, vegetarische Gerichte, usw.