

# Flammkuchen

## Zutaten Teig:

- 100 g Mehl Typ 550 (T55)
- 1 gekochte, mehliges Kartoffel
- 1 kleiner TL Salz
- 50 ml Wasser

## Zutaten Belag:

- 4-5 EL Crème fraîche
- 150 g Speck gewürfelt
- 1 Zwiebel gewürfelt
- Priesen Salz
- Priesen Pfeffer
- Hauch Muskatnuss

## Zubereitung:

Kartoffel zermatschen. Mehl sieben. Alle Zutaten zu einem sämigen Teig kneten.

Crème fraîche mit Salz Pfeffer und Muskatnuss würzen. Auf dem Dünn ausgerollten Teig verteilen. Zwiebeln und Speck darüber streuen.

Bei Ober- und Unterhitze so heiß wie möglich auf der untersten Schiene backen.