

Flammkuchen STANGEN



ZUTATEN

- **1 kg** Pizza Backmischung
- **4 Becher** Creme Fraiche
- **200 g** Speck in kleine Würfel
- **200 g** Hartkäse, gerieben
- **etwas** Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Pizzateig nach Packungsbeilage herstellen
2. Teig vierteln und zu Kugeln auf Spannung formen
3. Eine Teigkugel ausrollen und zu einem Quadrat ziehen
4. Creme Fraiche mit etwas Salz und Pfeffer vermischen
5. Die obere Hälfte mit Creme Fraiche bestreichen und mit Speck und Käse bestreuen
6. Die untere Hälfte darüber klappen
7. Die neu entstandenen Oberfläche wieder zur Hälfte mit Creme Fraiche bestreichen und mit Käse und Speck bestreuen
8. Nochmals zusammenfalten, so dass ein langes Rechteck entsteht
9. Mit der Teigkarte ca. 5 cm breite Streifen abtrennen und verdrehen
10. Auf ein Backblech legen und nochmals 20-30 Minuten gehen lassen
11. Ofen auf 220 Grad aufheizen
12. Backblech einschieben und für 20-23 Minuten goldbraun ausbacken