



# Elsässer Flammkuchen von Yann Hendrikx

Mengen für 45 Personen

Tags: benötigt Backofen

Gewürze: Salz, Pfeffer

Ausrüstung: Backblech, Backtrennpapier

5.625 kg Pizzateig	
22.5 Stück Zwiebeln	Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.
1.13 kg Lachs	zerzupfen
2.25 kg Speck	Speck in ca. 5 mm dicke Scheiben, dann in Stäbchen schneiden.
2.25 kg Creme fraiche Kräuter	Crème fraîche auf den Teigen ausstreichen. Zwiebeln und Speck darauf -verteilen. Flammkuchen mit Salz und Pfeffer würzen.

ca. 10 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens