



Flammkuchen Fleisch/Vegi Variationen von Florian Christen

Mengen für 35 Personen

Flammkuchen Variationen mit selbstgemachtem Teig

2.45 kg Mehl	
8.75 TL Salz	
1.4 Liter Wasser	
1.4 dl Olivenöl	Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl dazugießen, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2.28 kg Crème fraîche	
17.5 Stück Zwiebeln	
10.5 Stück Knoblauchzehen	
2.63 kg Speckwürfeli	Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden, mit den Speckwürfeli auf der Crème fraîche verteilen, würzen.
1.75 kg Lauch	
1.75 kg Frische Champignons	
1.05 kg Spinat	Blattspinat/Jungspinat
1.05 kg Cherry-Tomaten	
175 g Ruccola	
1.75 kg Zucchini (g)	Vegi-Variationen: Champignons-Spinat, Cherrytomaten-Ruccola, Lauch-Zucchini, Schimmelkäse-Birne oder einfach Freestyle