Flammkuchen Variationen von Flavia Marty

Mengen für 27 Personen

2.7 kg Mehl	
6.75 TL Salz	
3.375 g Zucker	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
3.375 Stück Trockenhefe	Hefewürfel zerbröckeln, daruntermischen.
2.03 Liter Wasser	Wasser dazugiessen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl oval, ca. 3 mm dick auswallen, in ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 240 Grad vorheizen.
1.35 kg Crème fraiche	
13.5 Stück Zwiebeln	
2.03 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.
1.35 kg Lauch	
2.7 kg Kürbis	
1.35 kg Frische Champignons	
1.35 kg Räucherlachs	
1.35 kg Zucchetti (g)	Lachs, Kürbis, Pilze, Lauch, Zuchetti als Varianten. Für Vegan Sojarahm/ Frischkäse verwenden