Flammkuchen Variationen von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	+ GLUTENFREIER TEIG oder mit GLUTENFREIEM MEHL!
2.5 TL Salz	
1.25 Stück Trockenhefe	Hefewürfel zerbröckeln, daruntermischen.
7.5 dl 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.
500 g Crème fraiche	
5.0 Stück Zwiebeln	
500 g Lauch	
500 g Frische Champignons	
500 g Spinat	Als Variation
500 g Tofu	als Variation
500 g Kartoffeln	als Variation
800 g Kabis	Mit Salatsauce als Beilage