



Flammkuchen Variationen

von Christian Wenger

Mengen für 35 Personen

3.5 kg Mehl	+ GLUTENFREIER TEIG oder mit GLUTENFREIEM MEHL!
8.75 TL Salz	
4.375 Stück Trockenhefe	Hefewürfel zerbröckeln, daruntermischen.
2.63 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.
1.75 kg Crème fraiche	
17.5 Stück Zwiebeln	
1.75 kg Lauch	
1.75 kg Frische Champignons	
1.75 kg Spinat	Als Variation
1.75 kg Tofu	als Variation
1.75 kg Kartoffeln	als Variation
2.8 kg Kabis	Mit Salatsauce als Beilage