



Geflammtter Kuchen von Dominik Jenni

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Mehl	
2.5 TL Salz	
1.25 g Zucker	Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
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	Für die Farbe beim Essen eignen sich rote Zwiebeln besonders gut ;)
750 g 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.
500 g Lauch	
1.0 kg Kürbis	
500 g Pilze	
500 g Zucchini (g)	
150 g Rucola	
200 g Feta (griechischer Schafskäse)	Mit Kürbis, Pilze, Lauch, Zucchini, Rucola, Feta, als Varianten belegen. Für Vegan Sojarahm/ Frischkäse verwenden