

## Flammkuchen mit Bärlauch

### ZUTATEN:

1/2 Pkg Trockengerm  
300 g Mehl  
150 g Wasser  
3 EL Öl  
1/2 TL Zucker  
Salz

### Für den Belag:

2 Zwiebeln, in feine Streifen  
geschnitten  
150 g Speck, in feine Streifen  
geschnitten  
150 g Champignons  
1 EL Öl  
200 g Crème fraîche  
1 Bund Bärlauch  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
eventuell Reibkäse (Emmentaler)



### ZUBEREITUNG:

Germ in 150 ml lauwarmes Wasser glatt rühren. Mehl, Zucker, Öl und eine Prise Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen etwa 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel- und Speckstreifen sowie die Champignons in einer Pfanne ohne Farbe anbraten.

Den aufgegangenen Flammkuchenteig sechsteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen.

Die Crème fraîche mit Bärlauch vermischen und auf dem Teig glattstreichen. Die Zwiebel-Speck-Champignons-Mischung darauf verteilen. Mit einem großen Schieber je einen Flammkuchen auf den heißen Pizzastein (240°C) geben und etwa 4-5 Minuten backen.

**Gutes Gelingen wünscht Ihnen  
Ihr Küchenchef Johann Pabst**



Hotel & Spa Der Steirerhof Bad Waltersdorf  
Wagerberg 125, 8271 Bad Waltersdorf

[reservierung@dersteirerhof.at](mailto:reservierung@dersteirerhof.at)

[www.dersteirerhof.at](http://www.dersteirerhof.at)