Flammkuchen-Brötchen

Zutaten (für 10 Brötchen und Belag für 8 Hälften)

FÜR DIE BRÖTCHEN

- ½ Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 500 g Weizenmehl Type 550 zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 TL Salz

FÜR DEN BELAG

- 2 Zwiebeln
- 80 g Gruyère
- 400 g Schmand
- 200 g Schinkenspeck in Würfeln
- Salz und Pfeffer
- ½ Bund Schnittlauch

Nährwerte

Pro 100 Gramm

230 kcal
8 g Eiweiß
10 g Fett
27 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 30 Minuten zzgl. 90 Minuten Ruhezeit und ca. 20 Minuten Backzeit

Zubereitung

1. Für die Brötchen Hefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen, eine Mulde bilden und die Hefe-Mischung angießen. Abgedeckt 15 Minuten gehen lassen.
2. Den Ansatz zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt weitere 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 10 gleichgroße Portionen teilen. Diese jeweils zu kleinen Brötchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen. Brötchen mit etwas Mehl bestäuben, abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.
5. Brötchen im heißen Ofen 18 - 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.
6. Für den Belag Zwiebeln schälen und fein würfeln. Gruyère fein reiben. Schmand mit Zwiebeln, Käse und Schinkenwürfeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Backofen auf Grillstufe vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
8. Brötchen halbieren und auf der Schnittfläche gleichmäßig mit der Schmand-Mischung bestreichen. Auf das Blech setzen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.
9. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Flammkuchenbrötchen aus dem Ofen nehmen, mit etwas Schnittlauch anrichten und servieren.

Reiser Rät

Sollten Sie nicht alle Brötchen belegen wollen, können Sie die restlichen auch einfrieren und zum nächsten Sonntags-frühstück frisch aufbacken.

MEIN MÖBELHAUS. XXXLutz