



Flammkuchenteig

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Das Basisrezept für Flammkuchenteig

Zutaten

- Für 1 Haushaltsblech:
- 42 g frische Hefe (1 Würfel) zerbröckelt
- 1/2 Tl Zucker
- 300 g Mehl, gesiebt, mit 1 Tl Salz gemischt
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 5 El Pflanzenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Hefe mit dem Zucker, Salz, 1 El Mehl und 4 El Wasser zu einem Vorteig verrühren und abgedeckt an einem warmen Ort auf gehen lassen. Das restliche Wasser mit dem Öl verrühren, das Mehl dazu geben und zu einem glatten, geschmeidigem Teig verknetet.

Schritt2

Erneut, abgedeckt auf gehen lassen und dünn ausrollen, weiter verarbeiten.

Rezeptart: Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchenteig/>