



## Flammkuchen mit Pancetta und roter Zwiebel

Vor- und Zubereitung: ca. **15 Min.**

Grillieren: ca. **10 Min.**

Kühl stellen: ca. **30 Min.**

„Der traditionelle Flammkuchen mit einem italienischen Touch“

### Zutaten für 4 Personen:

Teig:

- 200 g **Mehl**
- ½ **Hefe**
- 1 Prise Salz
- 1 EL **Honig**
- 1 dl **Wasser**
- 1 TL **Crème fraîche**

Belag:

- 200 g **Crème fraîche**
- 200 g **Pancetta**
- 1 rote **Zwiebel**
- Pfeffer

### Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten zusammen mit einem Teelöffel Crème fraîche mischen und zu einem Teig kneten. Den Teig zum Ruhen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. Danach den Teig mit einem Teigroller gleichmässig zu einem Rechteck auswallen.
3. Die Crème fraîche auf den Teig verstreichen. Der Pancetta und die Zwiebel klein schneiden und darauf verteilen, gut pfeffern.
4. Den Pizzastein auf den Grillrost legen und bei direkter Hitze (ca. 200°C) aufheizen.
5. Den Teig mithilfe dem Pizzaheber auf den Pizzastein legen und für ca. 10 Minuten oder bis der Flammkuchen die gewünschte Bräune erreicht hat, grillieren.

**Tipp:** Bitte bleiben Sie unbedingt in der Nähe des Grills, da der Flammkuchen sehr leicht „verbrennen“ kann.

Dazu **empfehlen** wir folgendes **Zubehör** aus unserem **Shop** ([www.kukissima.ch](http://www.kukissima.ch)):



Pizzastein rechteckig 51 x 34cm  
NAPOLEON  
N° art. 560059



PRO Pizza-Heber  
NAPOLEON  
N° art. 560057

Bon Appetito!  
Giàna

