



Rezeptkarte

**Speck-Flammkuchen
mit Tiroler Brotgewürz
und fermentiertem Pfeffer**

Speck-Flammkuchen mit Tiroler Brotgewürz und fermentiertem Pfeffer

Zutaten (4 Personen):

Vorteig: 60 g Roggenmehl 1150, 60 g Wasser, 0,1 g Hefe

Hauptteig: 480 g Weizenmehl 550, 60 g Roggenmehl 1150, 330 g Wasser 24°C, 12 g Salz, 5 g frische Hefe, 15 g Tiroler Brotgewürz, Vorteig

Belag: 40 g fermentierter Pfeffer, 20 g Tiroler Brotgewürz, 600 g Schmand, 250 g Speck geräuchert in dünne Scheiben, 160 g Frühlingszwiebeln in dünne Streifen

Zubereitung (ca. 2,5 Std. am Backtag, insgesamt ca. 24 Std.):

Für den Vorteig die Zutaten mit dem Handrührgerät vermengen und 12-16 Stunden bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen.

Alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Handrührgerät vermischen. Zunächst 5 Minuten bei niedrigster Stufe und danach 10 Minuten auf Stufe 2. Nun den elastischen und glatten Teig für 90 Minuten bei Zimmertemperatur abgedeckt gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten kurz zusammenschlagen. Hat sich das Teigvolumen knapp verdoppelt, kann der Teig in 150 g Stücke geteilt werden und jeweils auf ca. 1-2 mm Dicke ausgerollt werden. Der Teig kann problemlos 1-2 Tage gut abgedeckt im Kühlschrank gelagert werden.

Den Schmand in einer Schüssel mit Salz, gemörsertem fermentiertem Pfeffer und Tiroler Brotgewürz vermengen. Den Ofen mit Blech oder Pizzastein auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den ausgerollten Teig mit dem aromatisierten Schmand bestreichen und den Belag darüber verteilen. Bei 250°C je nach Ofen 5-8 Minuten backen.



#altesgewürzamt

www.altesgewuerzamt.de