

AUSROLLEN • BELEGEN • BACKEN • GENIESSEN

---

01

GIB DEN FLAMMKUCHENTEIG AM ABEND ODER AM MORGEN AUS DER TK UND LASSE IHN IM VERSCHLOSSENEN BEUTEL AUFTAUEN. SO BLEIBT DER TEIG SCHÖN GESCHMEIDIG. EIN TEIGLING WIEGT 200 G UND REICHT FÜR EIN BACKBLECH.

02

BEVOR DU MIT DEM AUSROLLEN STARTEST: HEIZE DEINEN OFEN 30 MINUTEN AUF 250 GRAD OBER-UNTERHITZE VOR. SCHIEBE VON BEGINN AN EIN BACKBLECH ODER EINEN BACKSTAHL AUF DER MITTLEREN SCHIENE INS BACKROHR.

03

IN DER ZWISCHENZEIT ROLLST DU DEN TEIG DÜNN AUF BLECHGRÖSSE AUS. TIPP: VERWENDE EINE DAUERBACKFOLIE ALS UNTERLAGE ZUM AUSROLLEN. BEMEHLE SIE IMMER WIEDER MIT REISMEHL, FALLS DER TEIG KLEBT.

04

BESTREICHE UND BELEGE DEINEN AUSGEROLLTEN BODEN NACH BELIEBEN. TIPP: DAMIT DEIN FLAMMKUCHEN GUT DURCHBÄCKT UND KNUSPRIG WIRD, SOLLTEST DU IHN NICHT ZU DICK BELEGEN.

05

SCHIEBE DEINEN FLAMMKUCHEN AUF DER DAUERBACKFOLIE AUF DAS HEISSE BLECH ODER DEN BACKSTAHL UND BACKEN IHN FÜR 7 BIS 9 MINUTEN BEI 250 GRAD.