Elsässer Flammkuchen Tarte Flambeé

Zutaten pro Portion
125 g Mehl (Typ 405)
30 g Butterschmalz
63 ml Wasser
½ TL Salz
125 g Crème Fraîche + etwas Milch + Prise Salz
1 große Zwiebel
100 g Bauchspeck, geräuchert
Salz, schwarzer Pfeffer, (Muskatnuss)

Zubereitung
Aus Mehl, geschmolzenem Butterschmalz, Wasser und Salz einen Teig kneten. Er muss sich beim Kneten in einem Klumpen von der Schüssel lösen.
Bei größeren Mengen den Teig nach dem Kneten in gleich große Portionskugeln teilen und in kleinen geschlossenen Behältern für mindestens 30 Minuten bis 24 h bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ofen mit Backblech in unterster Schiene auf 260° C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln putzen und in 5 mm dünne Halbringe schneiden; Speck in 2-3 mm dünne, schmale Streifen schneiden.

Creme Fraîche mit etwas Milch cremig rühren und salzen.

Teigkugel(n) auf bemehlter Arbeitsfläche 1 mm dick ausrollen und auf Backpapier legen, stippen (viele Löcher einstechen), sobald der Ofen heiß ist, mit je 2-3 EL Schmiere bestreichen. Zwiebeln und Speck darauf verteilen und flachdrücken (damit hochstehende Spitzen nicht verbrennen).

Auf Backblech im vorgeheizten Backofen 7- 8 Minuten backen, bis die Ränder braun werden. Auf ein Holzbrett gleiten lassen, etwas Pfeffer (und Muskatnuss) darüber mahlen, mit Rollschneider in Stücke teilen und mit der Hand essen.

Hinweise
- Der fertige Teig hält sich im Kühlschrank mindestens 3 Tage.
- Vor der Verarbeitung den Teig ein paar Stunden Temperatur nehmen lassen, da das Kühlschrank-kalte Butterschmalz den Teig ziemlich fest werden lässt.
- Als Mischung für die Schmiere eignet sich auch Crème Fraîche + Frischkäse sehr gut. Auch saure Sahne passt für die Mischung – Hauptsache fettreich und nicht aromatisiert.
- Nicht mit der Schmiere sparen (2-3 EL/Fladen/Person), sonst wird es ein harter Keksteig. 100 g Schmiere pro Flammkuchen sind evtl. etwas knapp.

Hitparade der Belagvarianten (Mengen je Portion, Teig und Schmiere bei allen wie oben)
Platz 1: Straßburger Art
70 g Munsterkäse + 2 Frühlingszwiebeln + Kümmel (ganz) + 100 g Schinkenspeck
Platz 2: Forelle
80 g geräuchertes Forellenfilet + 2 Frühlingszwiebeln + frischer Dill + Forellenrogen. In Schmiere ½ - 1 TL mittelscharfen Senf einrühren, Teig mit Schmiere + Forelle + Lauch backen dann Dill + Kaviar drauf verteilen und servieren.
Platz 3: Original Elsässer (Speck + Zwiebel – siehe oben)
Platz 4: Jalapeño – Speck – Ziegenkäse (leicht scharf)
Pro Fladen: 3-4 frische, grüne Jalapeño-Chili, ohne Stielansatz, entkernt in 5 mm-Halbscheiben, 2 Scheiben Ziegenschnittkäse (Natur) in 12 Teile gerissen, 100 g Bacon in Streifen