Flamenkuchen (alzacka wariacja na temat pizzy)

CAROLL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

drożdże świeże	21 g
mąka	600 g
cukier	1 łyżeczka
cebula	400 g
boczek	300 g
śmietana kwaśna	250 g
creme fraiche	150 g
olej	6 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

skruszyć drożdże w małej miseczce, dodać łyżeczkę cukru i mieszać do momentu aż drożdże zaczną robić się płynne. w dużej misce wymieszać mąkę, pół łyżeczki soli, olej, 300 ml ciepłej wody (ale nie gorącej!) i mieszaninę cukru z drożdżami. hakiem miksera wyrobić ciasto tylko do momentu połączenia się składników. skończyć wyrabianie ręką (można też wszystko wyrobić ręką), uformować kulę z gładkiego już ciasta. ciasto umieszczone w misce przykryć wilgotną ściereczką i umieścić na 45 minut w ciepłym miejscu bez przeciągów.
kwaśną śmietankę i creme fraiche połączyć w miseczce, doprawić solą morską i świeżo zmielonym pieprzem. rozgrzać piekarnik do 225 stopni, wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. ciasto podzielić na cztery porcje i każdą rozwałkować na grubość 2-3 mm. ciasto nie musi być okrągłe, tradycyjne flamenkuchen jest raczej podłużne. zostawić ciasto na 20 minut (te porcje, które wylądują w piekarniku nieco później należy przykryć). cebulę pokroić w cienkie półplasterki, a boczek w drobną kosteczkę. zamiast boczku można użyć chudej wędzonej szynki.
na cieście rozprowadzić 1/4 mieszaniny śmietany i creme fraiche, równomiernie rozłożyć 1/4 cebuli i 1/4 boczku. piec przez 8-10 minut na najniższej półce w piekarniku. pokroić na cztery części i natychmiast podawać. wszystkie czynności powtórzyć z trzema pozostałymi częściami ciasta.