



Ingredienser

- 5 dl vetemjöl, ca
- 1 tsk salt
- 1 msk matolja
- 1 pkt. Jäst
- Crème fraiche
- 2 gula lökar
- 1 pkt. Bacon
- Riven ost

Flammkuchen

Tillredning

- 1 Blanda alla ingredienser till degen och knåda tills den blir smidig och elastisk. Dela degen i 4 delar, forma till runda bullar och låt jäsa under duk i en halvtimme.
- 2 Sätt ugnen på högsta temperatur endast under värme om möjligt.
- 3 Halvera lökarna och strimla tunt. Skär bacon i ca 1 cm stora bitar.
- 4 Kavla ut degbullarna till runda "Pizzor" så tunt som möjligt.
- 5 Bred på ett lager crème fraiche på degbottnarna. Strö fördela bacon och lök på bottnarna och strö på ett tunt lager riven ost.
- 6 Grädda på botten av ugnen ca. 10-15 min till bottnarna har blivit genomgräddade och fått färg på undersidan.