



Suesser Flammkuchen mit Blaubeeren

1. Hefe, Wasser und den Zucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten für den Teig dazugeben und in 3 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In eine Schüssel umfüllen und 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.
3. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf dem Pizzastein dünn ausrollen. Die Ränder etwas nach innen klappen.
4. 1 Becher Schmand oder Creme fraiche darauf streichen. Die Blaubeeren darüber geben. Mit der Hälfte der Mandeln und des Zuckers bestreuen.
5. Den Pizzastein auf das Rost, unterste Schiene stellen. Ca. 20 Minuten backen.
6. In der Zeit den zweiten süßen Pfannkuchen analog zubereiten.

Zutaten fuer 2

Pizzasteine:

Für den Boden

400 g Pizzamehl

20 g frische Hefe

1 TL Salz

1 TL Zucker

250 g Wasser

Für den Belag

250 g Blaubeeren

2 Becher Schmand oder
Creme fraiche

50 g Mandeln, gehobelt

4 EL Zucker

Benötigtes

Material

Pizzastein

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung

20 Minuten Garzeit