

## Flammkuchen



### Teigbereitung

<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl, Type 550</b>	<b>1,000 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Intensive Teigbereitung</li> <li>- ca. 25°C Teigtemperatur</li> <li>- Reifezeit 3 – 4 Stunden</li> </ul>
<b>3,000 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>3,000 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,300 kg</b>	
<b>1,000 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,100 kg</b>	
<b>0,240 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,024 kg</b>	
<b>0,240 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,024 kg</b>	
<b>17,480 kg</b>	<b>Teig</b>	<b>1,748 kg</b>	- Teig für 10 Kuchen

### Belag

<b>7,500 kg</b>	<b>Schmand</b>	<b>0,075 kg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nacheinander Auftragen</li> </ul>
<b>2,500 kg</b>	<b>Speck</b>	<b>0,025 kg</b>	
<b>5,000 kg</b>	<b>Zwiebeln</b>	<b>0,050 kg</b>	
<b>2,500 kg</b>	<b>Lauch</b>	<b>0,025 kg</b>	
<b>0,100 kg</b>	<b>Salz, Pfeffer</b>	<b>0,001 kg</b>	
<b>17,600 kg</b>	<b>Gesamt</b>	<b>0,176 kg</b>	- Belag pro Kuchen

### Verarbeitung

- nach der Stehzeit den Teig in 170g schwere Teile teilen, hauchdünn ausrollen (mindestens 40cm Durchmesser) und auf Backpapier legen
- Schmand würzen und aufstreichen
- restliche Zutaten verteilen und je nach Bedarf noch Käse aufstreuen
- das Backpapier auf ein Abzugsapparat ziehen und den Flammkuchen frei auf die Herdplatte schieben
- Backzeit ca. 8 - 10 min
- Backtemperatur: Oberhitze 270 °C und Unterhitze 250 °C