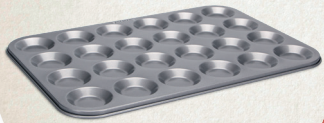


Backblech Florentiner



Art.-Nr. 661028



STÄDTER®

## Mini-Flammkuchlein

FÜR EIN BLECH | ARBEITSZEIT: 20 MINUTEN | BACKZEIT: 13-15 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 300 g Weizenmehl, 180 ml Wasser, 3 EL Öl, 1 ½ TL Salz

**Zutaten für den Belag:** 1 Paprikaampel (je 1 Paprika rot, gelb, grün), 2 rote Zwiebeln, 2 Pck. Schinkenwürfel, 2 Zweige Rosmarin, 1 Becher Schmand, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

### Zubereitung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine mit einem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank lagern. Die Paprikas putzen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln und mit den Schinkenwürfeln mischen. Rosmarin waschen und die Nadeln vom Zweig lösen. Nun den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, gut entspannen lassen und mit einem Kreisausstecher (Ø 6 cm) ausstechen. Die ausgestochenen Kreise auf das gefettete Florentinerblech legen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teiglingen verstreichen. Danach die Zwiebel- und Schinkenwürfel, die Paprikawürfel und die Rosmarinnadeln auf die Teiglinge verteilen.

### Zubereitung:

Bei ca. 220°C Ober-/Unterhitze (200°C Umluft) ca 13-15 Minuten backen.

