

# Flammkuchen

**Czas wykonania:** 1h **Ilość porcji:** 3 porcje

## **Składniki:**

### *Ciasto:*

- 250 g mąki
- ½ szklanki wody
- 1 łyżka oleju
- ½ łyżeczki soli

### *Dodatkowe:*

- 200 g śmietany 12% lub 18 %
- 200 g boczku
- 3 duże cebule



## **Przygotowanie:**

### Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę. Stopniowo do mąki dodawać letnią wodę i olej. Energicznie zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię aluminiową i schować do lodówki na 30 minut.

Boczek pokroić w kostkę, a cebulę w piórka. Podsmażyć cebulę z boczkiem na patelni, do czasu, aż cebula zmięknie i lekko się zarumieni.

Ciasto wyciągnąć z lodówki i rozwałkować bardzo cienko (ja podzieliłam sobie ciasto na 2 części). Ciasto przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, następnie wysmarować całość śmietaną i wyłożyć cebulę oraz boczek.

Piec w 220 stopniach przez 12 – 15 minut (w zależności od grubości ciasta).