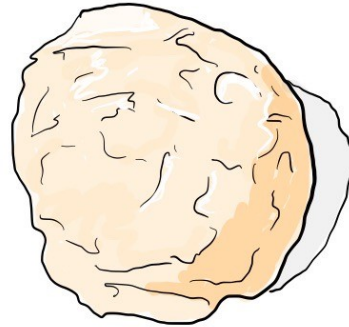


# Julias Flammkuchen

Teig

- 250 g Dinkelmehl 630
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Trockenhefe
- 1/2 TL Zucker
- 250 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl



Mehl in eine Schüssel geben, Salz am Rand herum verstreuen. In die Mitte eine Mulde machen. Hefe und Zucker mit etwas Wasser darin auflösen. 15 Minuten stehen lassen. Restliches Wasser und Öl hinzugeben, mit einem Holzkochlöffel vermengen, dann auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und 10 Minuten mit den Händen kräftig kneten, dann wieder in die Schüssel legen und mit einem Geschirrtuch abdecken. Eine Stunde ruhen lassen.