



XXL Flammkuchen-Schnecken

Zeit gesamt
🕒 2h 35min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	10 g
Zucker	1 EL
Wasser	450 ml
Weizenmehl, Type 405	900 g
Salz	2.5 TL
Olivenöl	10 EL
Schmand	400 g
Pfeffer, schwarz	0.5 TL
Zwiebeln, rot	2 St.
Weintrauben, dunkel	100 g
Tomaten, getrocknet	150 g
Schnittlauch, frisch	0.5 Bund

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Küchenmaschine, Ofenform 24 cm Durchmesser

1. Hefeteig

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, 2 TL Salz und 6 EL Olivenöl hinzu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Olivenöl und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat. Bereite in der Zwischenzeit die Füllung zu.

Tipp: Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

2. Schnecken formen

Fette zwei Ofenformen mit 4 EL Olivenöl. Halbiere den Hefeteig und rolle die erste Hälfte zu einem langen Rechteck aus. Bestreiche den Teig mit der Hälfte des Schmands und verteile die Hälfte der Zwiebelringe, Trauben, getrockneten Tomaten und des Schnittlauchs darüber. Schneide die Teigplatte in etwa 5 cm breite Streifen. Rolle den ersten Streifen auf und setze ihn in die Mitte der Ofenform. Wickle dann die übrigen Teigstreifen darum und fülle und forme so auch die zweite Schnecke.

Tipp: Du kannst auch eine ganz große Schnecke zubereiten, allerdings dauert die Backzeit dann länger und die kleineren Schnecken backen gleichmäßiger.

3. Schnecken backen

Stelle die erste Ofenform in den kalten Ofen und heize ihn dann auf 170 °C O/U vor. Backe die Schnecke für 35-40 Minuten, bis sie leicht goldbraun ist. Decke die zweite Schnecke ab und backe sie anschließend im vorgeheizten Ofen für ebenfalls 35-40 Minuten. Serviere die Schnecken noch warm. Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!

Tipp: Du kannst die beiden Schnecken auch gleichzeitig bei 150 °C Heißluft backen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1317 kcal
Kohlenhydrate	212 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	12 g
Fette	39 g