



## Flammkuchen vegan mit Pilzen

### Zubereitung

Flammkuchen mit Pilzen und Zwiebeln.  
Rezept für zwei flache Blechkuchen.

Siehe Schritte

Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz in eine Schüssel  
Teig gut durchkneten  
Teig in zwei Teile teilen und für 10min ruhen lassen  
Nun jeweils auf einem Blech die Teige auswellen  
Mit Schmand bestreichen und mit Pfeffer und Salz würzen  
Zwiebel in Scheiben schneiden und darauf verteilen  
Pilze waschen und ebenfalls klein schneiden und darauf verteilen  
Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad Umluft für 10min backen

**Zubereitungszeit:** ca. 40 min  
**Schwierigkeit:** sehr einfach



### Zutaten

460g Mehl

60g Olivenöl

240g Wasser

1/2 TL Salz

200g Schmand (Vegan:  
Sojade)

1 Zwiebel

5-10 Pilze

Pfeffer

Scannen und Zutaten sofort  
auf dem Einkaufszettel:

