

beleaf Flammkuchen



Rezept für 10 Portionen

Gesamtzeit: 50 Min. | Aktive Zeit: 20-25 Min.

Teig

870 g	Weizenmehl
15 g	Salz
480 g	Wasser
5 EL	Olivenöl

Belag

400 g	beleaf Crème fraîche
1 TL	Salz
	Pfeffer
250 g	Pilze, in Scheiben

250 g	Randen, geschält, in Scheiben
2	rote Zwiebeln, in Ringen
8	Feigen, in Scheiben
80 g	Wallnüsse, grob gehackt
100 g	Rucola

Zubereitung:

1. Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.
3. Wasser dazugießen. Mit der Knetmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig kneten.
4. Olivenöl hinzufügen, sobald sich das Mehl mit dem Wasser verbindet.
5. Teig zugedeckt zur Seite stellen, bis der Belag vorbereitet ist.
6. beleaf Crème fraiche mit Salz und Pfeffer verrühren.
7. Teig in 10 Stücke teilen. Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
8. Crème fraîche gleichmässig auf den Teigen verstreichen. Mit Pilzen, Randen, Zwiebeln, Feigen und Wallnüssen belegen.

Backen

9. Die Flammkuchen in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 12-15 Minuten backen, bis der Rand Farbe angenommen hat.
10. Vor dem Servieren frischen Pfeffer darüber streuen und mit Rucola garnieren.

Hinweis:

- Aus dem Teig können auch 5 grosse Flammkuchen zum Teilen zubereitet werden.
- Alternativ kann fertiger Flammkuchenteig verwendet werden; Herstellerangaben zur Handhabung und Backtemperatur beachten.