

ZUTATEN

TEIG

- 250g Mehl + Mehl zum Kneten
- 15g frische Hefe
- 130ml lauwarmes Wasser
- 1/2 EL Salz
- Prise Zucker
- 2 EL Sonnenblumenöl

BELAG

- 200g Schmand
- 1 Kugel Mozzarella
- 8 Scheiben Prosciutto
- 4 Feigen
- 2 TL Olivenöl
- 2 EL Balsamico Sirup
- 1 Hand Rucola
- Salz
- Pfeffer

FLAMMKUCHEN MIT PROSCIUTTO & FEIGEN

1. Ofen auf 50°C Ober-/Unterhitze vorwärmen
2. Für den Teig frische Hefe zusammen mit Salz und der Prise Salz in das lauwarme Wasser einrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Öl in eine große Schüssel geben und Hefegemisch zufügen. Alles ca. 10 Minuten zu einem glatten und nicht mehr klebrigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas Wasser (= Teig ist zu trocken) bzw. Mehl (= Teig ist zu klebrig) zufügen
3. Teig anschließend zu einer Kugel formen und abgedeckt in einer sauberen Schüssel ca. 40 Minuten im vorgewärmten Ofen aufgehen lassen
4. Während der Teig geht, kann der Belag vorbereitet werden: Hierfür Feigen waschen und achteln, Rucola waschen und Strunk entfernen, sowie den Mozzarella in kleine Stücke reißen
5. Sobald der Teig sich verdoppelt hat, diesen halbieren und jede Hälfte auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen. Fladen auf ein Backpapier legen und anschließend mit je ca. 100g Schmand bestreichen, mit Salz/Pfeffer würzen, sowie Mozzarellastückchen, je 4 Scheiben Prosciutto und Feigen darauf verteilen
6. Ofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen und Flammkuchen auf einem Rost und immer noch auf dem Stück Backpapier ca. 10-12 Minuten goldbraun backen
7. Anschließend etwas Balsamicosirup auf den Flammkuchen verteilen, sowie alles mit Rucola und etwas Olivenöl dekorieren. Noch warm genießen

REZEPT FÜR: 2 STÜCK
DAUER: 1 STUNDEN 15 MINUTEN



NOTIZEN