

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Feigen

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Flammkuchen

1 Fertig-Flammkuchenteig (Zutaten für frischen Teig siehe unten)

300 g Ziegenfrischkäse

2 rote Zwiebeln, in feine Halbringe geschnitten

100 g Serranoschinken

1/2 Bund glatte Petersilie, fein gehackt

4 Feigen, in feine Scheiben geschnitten

Für frischen Teig

150 g Weizenmehl

1/4 Teelöffel Salz

90 ml lauwarmes Wasser

7,5 g frische Hefe

1/2 Esslöffel Olivenöl

Lust auf eine neue Flammkuchen-Variante? Dann solltest du dir diese Kreation mit Ziegenfrischkäse, Serranoschinken und Feigen nicht entgehen lassen. Hauchdünn gebacken, aber großzügig belegt - einfach ein Genuss.

- 1 -

Wenn Sie mit fertigem Teig arbeiten, direkt zu Schritt 3

springen. Wenn Sie den **Teig frisch zubereiten**: Mehl mit dem Salz mischen und in eine Schüssel geben (Rührschüssel, wenn Sie mit einer Küchenmaschine arbeiten). In der Mitte eine kleine Mulde formen. Hefe in warmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Olivenöl mit hineinträufeln. Die Masse für 3-5 Minuten durchkneten (mittlere Geschwindigkeitsstufe bei einer Küchenmaschine). Der Teig ist fertig, wenn er elastisch ist und sich leicht vom Rand der Schüssel löst.

- 2 -

Teig zu einer Kugel formen und mit einem sauberen Küchentuch bedecken. An einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Hefeteig schlagen (kräftig kneten, so dass Luft untergehoben wird), wieder zu einer Kugel formen und noch einmal 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen (gerade so, dass der Teig nicht reißt).

- 3 -

Den Ofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Das Backblech dabei auf der unteren Schiene im Ofen mit vorheizen.

- 4 -

Den fertigen Teig auf Backpapier legen und großzügig mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Zwiebeln und Schinken darauf verteilen und den Flammkuchen mitsamt dem Backpapier auf das vorgeheizte Backblech legen. Ca. 8-10 Minuten backen.

- 5 -

Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit den Feigenscheiben belegen und mit Petersilie bestreuen.