

Flammkuchen mit Kürbis



Rezept und Foto von Manuela Neumann

Zutaten:

Für den Teig:

350g Dinkelmehlvollkornmehl

6g Trockenhefe

1/2 Tl Zucker

1/2 Tl Salz

3 Eßl Olivenöl

180-185g Wasser

Für den Belag:

1 Becher Creme fraiche leicht mit Kräutern

1 Eigelb

1/4 Hokkaido

1 rote Zwiebel

1 Pckg Feta oder Gorgonzola

1 Birne

Salz, Pfeffer

Thymianzweige

optional Schinkenwürfel

Zubereitung:

Für den Teig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken in der Schüssel verrühren und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort, oder bei ca. 38 Grad in der CC, gehen lassen.

Für den Belag:

In der Zwischenzeit mit dem Multi und Scheibe 5, die Zwiebeln, die Birne und den Kürbis in Scheiben schneiden.

Für die Creme das Cremefraiche etwas würzen, einen Teil des Thymians hinzufügen und mit dem Eigelb verquirlen.

Wenn der Teig gegangen ist, mit Hilfe der Pastawalze schöne Flammkuchenzungen auswalzen.

Bei mir sind es 5 Stück geworden.

Dann die Teigzungen mit der Creme bestreichen, mit Birnen, Kürbis, Zwiebeln, zerbröckeltem Feta und den Schinkenwürfeln belegen und dem restlichen Thymian bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 230 Grad bei Heißluft ca 12 Minuten backen.

