

Flammkuchen mit Birne & Gorgonzola



Zutaten:

Flammkuchen für 2-3 Personen

- 250 g Weizenmehl Typ 405
- 100 ml Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 20 g Hefe, frisch - oder 3,5 g Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Belag

- 200 ml saure Sahne
- 1 Ei
- 1 TL Speisestärke
- Pfeffer & Salz
- 100-150 g Gorgonzola
- 1-2 Birnen z.B. Abate - je nach Größe

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Das Wasser auf ca. 30° C erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, 10 Min. zugedeckt stehen lassen. Dann Olivenöl und Salz dazugeben und alles gut verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben.

In der Zwischenzeit die saure Sahne mit dem Ei, der Speisestärke und Pfeffer & Salz gut verrühren.

Die Birne vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel nochmals in jeweils 3 Spalten schneiden.

Backofen vorheizen - Ober- und Unterhitze auf 300°C oder mindestens 250°C

Den Teig teilen, dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Sahnegemisch bestreichen, Birne auflegen, den Gorgonzola in Stücke zupfen und unregelmäßig darauf verteilen.

Auf die unterste Schiene im Backofen schieben und bei 300°C etwa 8-9 Minuten backen - bei 250°C entsprechend länger, bis die Ränder beginnen sich zu bräunen.

Vor dem Servieren nochmals etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

