

Flammkuchen mit Bacon, Ziegenkäse & Birne



Zutaten:

Für 2-3 Personen

Boden:

- 250 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 100 ml Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 20 g Hefe, frisch - oder 3,5 g Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Belag:

- 1-2 Birnen
- 1 Rolle Ziegenkäse (200g)
- 6-8 Scheiben Bacon
- 200 g saure Sahne
- 1 TL Stärkemehl
- 4-5 Stiele frischen Rosmarin
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- roten Pfeffer

Zubereitung:

Boden:

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.

Mit Trockenhefe verkürzt sich die Zeit. Die Hefe einfach in dem warmen Wasser auflösen und alles zum Teig geben und kneten. Anschließend zugedeckt an einem Warmen Ort ungefähr 30 Min. gehen lassen.

Belag:

Birnen waschen, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Ziegenkäse in Scheiben schneiden.

Backofen vorheizen - auf Intensivhitze oder Ober- und Unterhitze auf 300°C, mindestens jedoch 250°C.

Saure Sahne und Stärkemehl verrühren. Vom Rosmarin etwa die Hälfte klein hacken und zur Masse geben. Mit Salz & Pfeffer würzen.

Den Teig teilen oder im Ganzen, sehr dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Sahnegemisch bestreichen, die Käsescheiben darauf unregelmäßig verteilen, Birnenspalten auflegen und zuletzt den Bacon darauf verteilen.

Das Blech 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 mit rotem Pfeffer bestreuen. Rosmarinzweige zum Verzieren.

Guten Appetit 😊