

# Flammkuchen mit Birne, Trauben, Nüssen .....



## Zutaten:

für 2-3 Personen

- Fertigteig oder
- ↓
- 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
  
- 1 Becher Schmand
- 1 Ziegenrolle
- 1-2 Birnen
- 1 Handvoll Weintrauben
- 1 Handvoll Walnüsse
- Pul Biper
- einige Stücke trocken geräuchertes Fleisch oder alternativ Schinkenstücke

## 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.

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.

Ofen vorheizen auf 220° C Ober-/Unterhitze.

Teig sehr dünn ausrollen und mit Schmand bestreichen und mit Pul Biper würzen. Ziegenrolle in Scheiben schneiden, auf den Schmand verteilen, Birnen entkernen in Scheiben schneiden und ebenfalls darauf legen.

Je nach Ofen 12-15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Trauben waschen und halbieren.

Walnüsse 5 Minuten vor Ende der Backzeit auf dem Flammkuchen verteilen und weiter backen.

Nach dem Backen Weintrauben und das geräucherte Fleisch oder den Schinken darauf geben nochmals etwas Pul Biper darüber und servieren.

Guten Appetit! 😊