



FLAMMKUCHEN MIT PFIRSICH UND STEINPILZEN



Für 3 Teigfladen

ZUTATEN

Für den Teig: 10 g getrocknete
Steinpilze 1 Prise Salz
250 g Mehl
1 EL Öl

Für den Belag:
2 rote Zwiebeln
2 Pfirsiche
200 g Crème fraîche
80 g dünne Scheiben
luftgetrockneter Speck
je 1 TL Thymianblättchen und
Rosmarinnadeln
100 g Ziegenkäsetaler
(Piccandou)
Kräutersalz

ZUBEREITUNG

Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, mindestens 30 Min. ziehen lassen. Pilze abtropfen lassen. Einweichwasser durch ein feines Sieb gießen und auf 125 ml mit Wasser auffüllen. Teigzutaten mit dem Pilzwasser schnell zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. 3 Kugeln formen, abdecken und nochmals 45 Minuten stehen lassen. Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen. Der Keramikbackstein sollte 20–30 Minuten aufgeheizt werden.

Steinpilze klein schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Pfirsich waschen und in feine Spalten schneiden.



FLAMMKUCHEN MIT PFIRSICH UND STEINPILZEN

frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer
2 EL gemischte, klein gehackte
Kräuter (Basilikum, Blatt Petersilie,
Minze)
2 EL geröstete, grob gehackte
Haselnüsse

Teiglinge mit etwas Mehl sehr dünn ausrollen. Einen Teigfladen auf den bemehlten Holzschieber ziehen. Crème fraîche auf den Fladen streichen. Mit Speck, Pfirsich, Steinpilzstückchen und Zwiebelscheiben belegen. Mit zerkrümeltem Ziegenkäse, Thymian und Rosmarin bestreuen und mit wenig Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Den Fladen ca. 5–6 Min. auf dem Stein knusprig backen. Mit den fein gehackten Kräutern und Haselnüssen bestreuen.