



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

FLAMMKUCHEN MIT BIRNE UND ROQUEFORT



Für 3 Teigfladen

ZUTATEN

für den Teig:

125 ml Wasser
1 Prise Salz
250 g Mehl
1 EL Öl

für den Belag:

200 g Crème fraîche
2 reife, in feine Spalten geschnittene Birnen
Zitronensaft
200 g Roquefort
ca. 12 Walnusshälfte

etwas frischer Thymian
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Kräutersalz
100 g Tiroler Speck in Scheiben,
nach Belieben

ZUBEREITUNG

Teigzutaten zügig zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. Teig dritteln und Kugeln formen. Diese nochmals, abgedeckt, 45 Minuten ruhen lassen. 20 Minuten vor dem Backen des Flammkuchens den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen.

Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu sehr dünnen, runden Teigfladen ausrollen. Holzschieber mit Mehl bestäuben, einen Fladen darauf legen und mit einem Drittel der Crème fraîche bestreichen. Mit Birnenspalten, Roquefort, Walnussstückchen und einigen Thymianblättchen belegen. Mit wenig Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Den Fladen ca. 6 Minuten auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Nach Belieben mit Speckscheiben belegen.