



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT 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 Walnushälften

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.