



MINI-FLAMMKUCHEN IN ZWEI VARIANTEN



Für 12 Stück

ZUTATEN

für den Teig:

500 g Weizenmehl (Type 550)

250 ml Wasser

1 gute Prise Salz

4 EL Öl

400 g Crème fraîche oder
Schmand

Salz

frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

Für den Gemüse-Flammkuchen:

250 g Champignons

150 g Cocktail-Tomaten

1 Paprika

1 Zucchini

1 rote Zwiebel

100 g Rucola

ca. 50 g Parmesan

Kräuter-Pesto nach Wahl, z.B.

Basilikum

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zügig zusammenarbeiten. Teig so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Etwa zehn Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Teig in sechs gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit den Händen noch einmal durchkneten und zu einer Kugel formen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur weitere 45 Minuten ruhen lassen.

Etwa 20 Minuten vor dem Backen den Backofen mit Keramikbackstein (Einschubhöhe 1) auf Pizzastufe bei 275 °C vorheizen. Crème fraîche oder Schmand mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Gemüse-Flammkuchen Tomaten halbieren, Champignons vierteln, Paprika und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Je nach eigener Vorliebe können die Zwiebeln rustikal in gröberen Stücken oder auch in feine Scheiben geschnitten werden.



MINI-FLAMMKUCHEN IN ZWEI VARIANTEN

ZUTATEN

Für den salzig-süßen Flammkuchen:

1 Birne

100 g Ziegenkäsetaler

1 rote Zwiebel

100 g Parmaschinken

Wer mag: Honig zum Beträufeln

ZUBEREITUNG

Für die salzig-süßen Flammkuchen die Birnen in dünne Scheiben schneiden. Ziegenkäse-Taler in einer Schüssel zu einer festen Crème vermengen. Jeweils zwei oder drei Streifen der Birnen auf den mit Crème fraîche/Schmand bestrichenen Fladen legen. Ziegenkäse in kleinen Tupfen darauf verteilen .

Die Teiglinge vor dem Belegen nochmals halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen. Jeweils einen Teigfladen auf den Holzschieber ziehen, mit Crème fraîche oder Schmand bestreichen und mit den gewünschten Zutaten belegen.

Flammkuchen in etwa 4-6 Minuten knusprig backen. Danach den Gemüseflammkuchen mit Parmesan und Rucola belegen. Pesto darauf verteilen. Den salzig-süßen Flammkuchen mit Parmaschinken belegen und evtl. etwas Honig darüber träufeln.