



ZITRONEN-FLAMMKUCHEN MIT BASILIKUM



Für 3 Teigfladen

ZUTATEN

für den Teig:

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

für den Belag:

200 g Crème fraîche
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote
1 Bio-Zitrone
½ Bund Basilikum
100 g luftgetrockneter Tiroler
Speck, in feine Scheiben geschnit-
ten
Salz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten schnell zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. 3 Kugeln formen, abdecken und nochmals 45 Minuten stehen lassen. Backofen zusammen mit dem Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 bei 275 °C Pizzastufe 20 Min. vorheizen.

Chilischote entkernen und fein hacken. Knoblauch ebenfalls sehr fein hacken. Beides mit Crème fraîche verrühren. Mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas fein geriebener Zitronenschale abschmecken. Zitrone filetieren, die Filets in feine Scheiben schneiden.

Teig auf etwas Mehl sehr dünn ausrollen. Einen Teigfladen auf den bemehlten Holzschieber ziehen. Creme auf den Teig streichen. Mit Zitronenstückchen und Speck belegen

Den Fladen in ca. 6 Min. auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Den fertigen Flammkuchen mit reichlich Basilikumblättern belegen und etwas pfeffern.