



GRÜNER FLAMMKUCHEN



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Teig:

220 g Mehl
21 g Hefe
3 EL Olivenöl
1 Eigelb
1 TL Salz
100 ml warmes Wasser

für den Belag:

200 g Ziegenkäserolle
200 g Crème fraîche
2 Birnen
150 g Austernpilze
150 g Grüner Spargel
2 rote Zwiebeln
150g TK-Erbesen, aufgetaut

ZUBEREITUNG

Für das Pesto alle Zutaten in einem Standmixer zu einer homogenen Masse pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hefe mit 50 ml Wasser anrühren. Mehl in eine Schüssel geben, mittig eine kleine Mulde formen. 1/2 TL Salz am Rand verteilen, Eigelb in die Mulde geben. Hefemischung in die Mulde gießen und ca. 5 min stehen lassen. Restliches Wasser, Öl und die Hälfte des Pestos dazugeben. Zu einem geschmeidigen, nicht klebenden Teig verkneten. Wenn nötig etwas Mehl hinzugeben.

Teig bei Gärstufe 1, 30 Min. gehen lassen. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Küchentuch abdecken.



GRÜNER FLAMMKUCHEN

ZUTATEN

für das Pesto:

1 Bund Basilikum
50 g Parmesan
50 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Meersalz
100 ml Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 bei 275 °C Pizzastufe vorheizen.

Pilze, Zwiebeln und Birnen in Streifen schneiden, Spargel halbieren. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck auf dem Pizzaschieber ausrollen.

Mit Crème fraîche bestreichen und das Gemüse auf dem Teig verteilen. Zum Schluss den Ziegenkäse in kleinen Flöckchen hinzugeben.

Flammkuchen auf den Keramikbackstein gleiten lassen und für 8 Min. knusprig backen.
Zum Servieren das restliche Pesto auf dem Flammkuchen verteilen und mit frischen schwarzen Pfeffer abschmecken.