



TRAUBEN-FLAMMKUCHEN MIT STEINPILZ-SALSA



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
100 g dünne Scheiben
luftgetrockneter Speck
150 g kernlose Trauben
(blau und grün)
Kräutersalz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

für die Salsa:

40 g getrocknete Steinpilze
4 EL Olivenöl
2 EL gehackte Blatt Petersilie
Kräutersalz
frisch gemahlener, schwarzer
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Steinpilze in Wasser einweichen. Für die Salsa die Pilze gut ausdrücken, mit Olivenöl und Petersilie mixen. So viel Wasser dazu geben, dass eine soßenartige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

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

Teiglinge auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen, runden Teigfladen ausrollen. Holzschieber mit Mehl bestäuben und einen Fladen darauf legen. Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen. Mit den Speckscheiben und halbierten Trauben belegen. Mit wenig Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Flammkuchen ca. 6 Min. auf dem Stein knusprig backen. Mit Salsa beträufeln und sofort servieren.