

Flammkuchen mit Birnen, Speck und Walnüssen

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe im lauwarmem Wasser auflösen. Das Hefewasser in die Mulde gießen, Olivenöl und Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Birnen waschen, in dünne Scheiben schneiden, den Speck in feine Streifen schneiden, den Blauschimmelkäse in Stücke brechen oder schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Backrohr auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Olivenöl ausstreichen.

Den Teig halbieren, zusammenkneten, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen (je ca. 25 x 20 cm) und auf das Blech legen. Crème fraîche auf dem Teig verteilen, dann mit den Speckstreifen, Birnenscheiben, Blauschimmelkäse und Zwiebel belegen und mit Koriander, Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Im vorgeheizten Backrohr auf der mittleren Schiene bei 230 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen. Blattsalat waschen und mit Salz, Olivenöl und Zitronensaft vermischen, mit dem Flammkuchen servieren.



ZUTATEN

Teig:

250 g Mehl, glatt

10 g frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

Belag:

1 große rote Zwiebel

125 g Crème fraîche

100 g Bauchspeck

2 Birnen

100 g Blauschimmelkäse

50 g Walnüsse

Salz

frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 TL Koriandersamen

etwas Mehl zum Arbeiten

Olivenöl zum Ausstreichen

ca. 100 g gemischter
Blattsalat

Salz

2 EL Olivenöl

1 Bio-Zitrone