Nah&Frisch



Alexander Höss-Knakal | Professional

Flammkuchen mit Birnen, Speck und Walnüssen

Griaß di Rezepte | Fingerfood | Fußball Party | Schnelle Küche | Winter

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