

Herbstlicher Flammkuchen

nach einem Rezept von Edith Handl, Seminarbäuerin & Foodbloggerin aus Saalfelden

<https://www.kochenundbackenmitedith.at>

https://www.instagram.com/kochen_backen_mit_edith/?hl=de

Zutaten

Teig – Grundrezept:

500 g Weizen- oder Dinkelmehl, glatt

250 ml lauwarmes Wasser

2 EL Olivenöl

12 g Salz

Belag:

300 g Hokkaido Kürbis

2 rote Zwiebeln

1 Birne

1-2 TL Zitronensaft

100 g Schinken oder Speck

300 g Camembert

250 g Sauerrahm

Salz, Pfeffer, Chili

Walnüsse, zum Bestreuen

1 kl. Bund Rucola

Zubereitung

Das Mehl in einer Schüssel mit allen Zutaten vermischen. Herausnehmen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 min ruhen lassen (oder für die spätere Verwendung im Kühlschrank rasten lassen) In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Hokkaido in dünne Spalten schneiden, Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, Birne eventuell schälen, vierteln, entkernen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln Schinken/Speck in dünne Streifen schneiden Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und glattrühren Backofen samt Blech auf 250° O/U Hitze vorheizen. Den Teig in 2 Stücke teilen, und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche so dünn wie möglich ausrollen und auf ein Backpapier legen. Mit Sauerrahm bestreichen und mit Kürbis, Zwiebeln, Birne, Schinken/Speck, Camembert und Walnüssen belegen. Vorsichtig auf das heiße Blech geben und circa 15 – 20 min knusprig backen Mit Rucola belegen und sofort servieren.