

Herbstlicher Flammkuchen mit Birne und Walnüssen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten Teig:

- 100g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 Priesse Zucker
- 210g Mehl (Type 550)
- 2 TL Salz
- 1 ½ EL Olivenöl

Zutaten Belag:

- 150g Creme Fraiche mit Kräutern
- 4-5 Streifen Frühstücks-Bacon (optional)
- ½ Birne
- 100g Blauschimmel-Käse
- 1 Frühlingszwiebel
- 40-50g Walnüsse
- 1 EL Honig

Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37°C/ Stufe 2** vermischen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzufügen und **4 Min./ Teigknetstufe** zu einem glatten Teig kneten.

Anschließend den Teig mindestens **1 Stunde abgedeckt ruhen** lassen.

In der Zeit Birne entkernen und in Spalten schneiden, Frühlingszwiebel in feine Ringe und Bacon in Streifen schneiden. Walnüsse etwas klein brechen und mit dem Honig vermischen.

Backofen auf 200°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Teig auf dem Zauberstein (oder Pizzazauberer/ großen Ofenzauberer) mit dem Teigroller ausrollen und mit Creme Fraiche bestreichen. Bacon, Birne, und Frühlingszwiebel auf der Masse verteilen. Blauschimmel-Käse in Stücke zupfen und gleichmäßig über alles verstreuen.

Stein auf das Rost ganz unten in den vorgeheizten Backofen stellen und ca. 10 Minuten backen.

Dann die Honig-Walnüsse auf dem Flammkuchen verteilen und nochmal ca. 5-7 Minuten backen. (Backzeiten variieren von Ofen zu Ofen.)

Tipp: Ohne Bacon ist der Flammkuchen auch vegetarisch zuzubereiten. Die doppelte Portion Teig zubereiten und entweder gleich beide Teige verarbeiten, oder den 2. Teig noch bis zu zwei Tage in der Nixe abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren und dann verwenden. Den Teig aber vor dem Verarbeiten erst eine Stunde auf Raumtemperatur kommen lassen, damit er sich besser ausrollen lässt.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55
33178 Borcheln

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de