

HERIBERT BAYER

Sommer-Flammkuchen

Perfekt zu Blanc de Blancs EX·QUI·SIT und Grüner Veltliner ZEITLOS



Zutaten für 4 Blech

Flammkuchen-Teig

- 300 g Mehl
- 180 ml Milch
- 1 EL Salz + 1 EL Zucker

Sommer-Topping

- 2 x Becher Creme Fraiche
- 1 x rote 1 x gelbe Paprika
- 2 x Packung Mozzarella-Bällchen
- 150 g Rohschinken
- 2 x Avocado
- 9 Kirschtomaten
- 100 g Parmesan
- 120 g Rucola
- Aceto Balsamico / Olivenöl zum drüber träufeln

Schritt 1

Für den Flammkuchenteig Mehl, Milch, Salz und Zucker mit dem Handrührer (inkl. Knethacken) 10 Minuten lang verrühren. Danach noch ein wenig mit der Hand kneten, zu einer Kugel formen und idealerweise 45 Minuten mit einem Küchentuch drüber rasten lassen.

Schritt 2

Bevor es an die Topping-Zubereitung geht am besten das Backrohr auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Topping-Zubereitung: Entkerne die beiden Avocados, schäle sie mit einem Löffel aus und schneide sie in grobe Würfel. Nun Rucola, die beiden Paprika und Kirschtomaten putzen und waschen. Kirschtomaten ebenso wie Mozzarella-Bällchen vierteln oder halbieren und Paprika in Würfel schneiden. Parmesan, Rohschinken und Creme Fraiche aus dem Kühlschrank bereitstellen. Parmesan grob reiben.

Schritt 3

Teigkugel nehmen und in vier gleich große Kugeln portionieren. Jede Kugel auf einer Teigmatte so dünn wie möglich ausrollen. Dann Teig anheben und Backblech inkl. Backpapier drunter schieben. Nun mit Salz und Pfeffer würzen, dann Creme Fraiche verteilen. Paprika und ein wenig Mozzarella drüber geben. Nun zwischen 8:30 Minuten und 10 Minuten im Rohr bei 240 Grad backen lassen. Nachdem der Flammkuchen aus dem Rohr genommen wird, belege diesen zuerst mit Rucola und dann mit Rohschinken, Avocado und dem restlichen Mozzarella. Mit einem Schuss guten Olivenöl und Aceto Balsamico sowie grob geriebenen Parmesan anrichten und genießen.

- Guten Appetit und zum Wohl -