

Krosser Flammkuchenfladen mit grünem Spargel

Teig: (10 Fladen)

310 g Wasser
15 g frische Hefe
1 Spritzer Rübenkraut
500 g Weizenmehl (Typ 550 oder
Pizzamehl 00)
125 g Weizenmehl Typ 1050
1,5 TL Salz

Belag:

8-12 Stangen grüner Spargel
150-200 g Creme Fraiche
Pfeffer und Salz aus der Mühle
100-150 g Katenschinkenwürfel
125 g Mozzarella
100 g Gouda



Zubereitung:

Die Teigzutaten verkneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe). In einer abgedeckten Schüssel um das Doppelte aufgehen lassen.

Inzwischen den Spargel am unteren Ende schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg oder längs in dünne Streifen schneiden. Den Gouda und Mozzarella reiben (Thermomix: Gouda in den Mixtopf u. 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Mozzarella zugeben, 5 Sek./Stufe 5).

Den Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit Hilfe des Teigrollers auf der Teigunterlage zu länglichen Fladen ausrollen. Die Fladen auf den großen runden Stein oder einen anderen Stein Euror Wahl legen. Mit dem kleinen Streicher Creme Fraiche auftragen und würzen und mit dem Käsegemisch bestreuen. Grünen Spargel und Katenschinkenwürfel drüber geben. (Achtung der Teig reicht für 10 Fladen, entweder nacheinander backen oder 2 Steine zusammen in den Backofen geben, jeweils auf einem separaten Rost, dann auf Pizzastufe oder Umluft backen (Temperatur auf 200°C reduzieren).

Im Ofen ca. 20 - 25 Minuten im unteren Einschub auf dem Rost backen.

Verwendete Produkte: Großer runder Stein, Teigunterlage, Teigroller, kleiner Streicher, Salz- und Pfeffermühle

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN