

Flammkuchenfladen mit Kürbis und Schafskäse

Teig:

250 g Wasser
5 g frische Hefe
450 g Mehl (Typ 550 oder Pizzamehl 00)
10 g Salz

Belag:

150-200 g Creme Fraiche
1 Pck. Schafskäse
Pfeffer aus der Mühle
100-150 g Katenschinkenwürfel
1 halber Kürbis (Hokkaido)
100 g geriebenen Käse

Tipp: Babyblattspinat mit einer kleinen Zwiebel und Knoblauch andünsten und zusätzlich auf den Fladen legen!



Zubereitung:

Wasser und Hefe in den Mixtopf geben 2 Min./Stufe 2. Mehl und Salz zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Den Teig für ca. 6 h oder besser über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Danach den Teig aus der Schüssel nehmen und in gleich große Teigstücke abteilen und diese rundwirken. Die Teigkugeln 10 min. abgedeckt entspannen lassen.

Den Backofen mit dem Zauberstein plus, oder einem anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion, leer auf 260°C aufheizen.

Nun die Teigkugeln mit Hilfe des Teigrollers auf der gut bemehlten Teigunterlage zu länglichen Fladen ausrollen. Mit dem kleinen Streicher Creme Fraiche auftragen und würzen und mit geriebenem Käse, Speck, Kürbis und Schafskäse belegen. Die einzelnen Fladen mit einem Pizzaschieber auf den heißen Stein schieben und in ca. 12-15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

(Achtung der Teig reicht ca. 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).

Alternativ können die Fladen natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu die Fladen mit der Form bei 230°C in den Ofen schieben und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: Zauberstein Plus, Teigroller, kleiner Streicher, Microplane grobe Reibe, Salz- und Pfeffermühle, kleiner Küchenhobel

Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN