



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

ORIENTALISCHER FLAMMKUCHEN



FÜR 3 TEIGFLADEN

ZUTATEN

Flammkuchenteig:

- 125 ml Wasser
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 EL Öl

Belag:

- 200 g Crème fraîche
- 50 g Schafskäse
- 1 TL Paprikapaste (Tube)
- 1 EL Granatapfelmelasse
- 1 – 2 Prisen Zimtpulver
- einige Prisen Muskatnuss
- 1 TL getrocknete Minze
- 4 kleine geschnittene getrocknete Tomaten
- 1 - 2 in feine Scheiben geschnittene rote Zwiebel
- 100 g Rinderschinken u/o 1 Feige, in Scheiben
- Sesamkörner
- Zitronenzesten von 1 Bio-Zitrone
- 2 EL Blattpetersilie
- Sumach
- Pul Biber
- 4 EL Naturjoghurt
- 1 EL Tahina (Sesampaste)
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten schnell zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. 3 Kugeln formen, abdecken und nochmals 45 Minuten stehen lassen. Den Backofen mit Keramikbackstein auf Einschubhöhe 1 auf 275 °C Pizzastufe vorheizen. Den Keramikbackstein während 20 Min. aufheizen.

Crème fraîche mit zerkrümeltem Schafskäse, Paprikapaste, Granatapfelmelasse, Zimt, Muskat, Minze und Tomatenstückchen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig sehr dünn mit etwas Mehl ausrollen. Dann einen Teigfladen auf den bemehlten Holzschieber ziehen. Die Creme auf den Teig streichen und mit Zwiebelringen, nach Belieben mit Rinderschinken- und/oder Feigenscheiben belegen. Mit Sesamkörnern bestreuen und den Fladen ca. 6 Min. auf dem Keramikbackstein knusprig backen.

Joghurt mit Tahina zusammenrühren. Fertigen Fladen mit Zitronenzesten, Blattpetersilie, Sumach, Pul Biber bestreuen und mit der Joghurtsoße beträufeln. Sofort servieren.

Tipp: der hauchdünn geschnittene Schinken kann auch nach dem Backen erst auf den Flammkuchen gelegt werden.