Rezept

Flammkuchen mit Pfirsich

Ein Rezept von Flammkuchen mit Pfirsich, am 20.05.2025

Zutaten

250 g	Weizenmehl (550)
1/2 TL	feines Meersalz
15 g	frische Hefe
200 g	Crème fraîche (oder Schmand)
	feines Meersalz
	frisch geriebene Muskatnuss
3	Pfirsiche oder Nektarinen
	frisches Basilikum
50 g	Roggenmehl (1150)
175 ml	Wasser
1 EL	Olivenöl
50 g	Sahne
	gemahlener schwarzer Pfeffer
25 g	geräucherter Schinken (optional)
125 g	Ziegenkäse (z.B. Frischkäse oder Crottin de Chèvre)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Flammkuchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zuerst den Teig ansetzen: Beide Mehlsorten mit dem Salz in einer großen Schüssel vermengen und eine Mulde darin formen. Die frische Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Auch das Olivenöl zugeben.

2. Den Teig entweder mit einer Küchenmaschine (Knethaken) oder von Hand verkneten. Es dauert etwa 5 Minuten bis der Teig richtig geschmeidig ist und sich von Schüsselrand löst. Ist er noch zu klebrig, esslöffelweise mehr Weizenmehl zugeben. Zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen und zugfreien Ort etwa 45 Minuten gehen lassen bis er sein Volumen merklich vergrößert hat.Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und halbieren, dann zu zwei strammen Kugeln formen und nochmals 20 bis 30 Minuten gehen lassen, dabei mit einem Küchentuch abdecken.

3. Ofen auf 250°C vorheizen und dabei ein Backblech auf der unteren Schiene mit aufheizen. Den Belag vorbereiten: Crème fraîche mit Sahne und Gewürzen abschmecken. Geräucherten Schinken fein würfeln oder in dünne Streifen schneiden. Pfirsiche waschen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden.

4. Ein extra Backblech mit Backpapier belegen. Eine Teigkugel mit den Händen flach drücken und möglichst dünn ausrollen, das funktioniert mit einem Nudelholz oder beiden Händen: Dazu den Teig über beide Handrücken legen und vorsichtig ausziehen. Ein bisschen Fingerspitzengefühl ist notwendig, da der Roggenmehlanteil im Teig diesen relativ leicht reißen lässt.

5. Den Crème fraîche-Mix großzügig auf dem Teig verteilen, dabei einen schmalen Rand lassen. Den geräucherten Schinken darauf verteilen, dann die Pfirsichspalten, zum Schluß den Ziegenkäse darüber geben (Crottin in Spalten schneiden, Ziegenfrischkäse am besten in kleinen Nocken mit einem Teelöffel abstechen). Mit Hilfe des Backpapiers auf das vorgeheizte Blech gleiten lassen (oder das vorgeheizte Blech dazu kurz aus dem Ofen nehmen) und für etwa 12 bis 15 Minuten backen, oder bis der Rand ein wenig gebräunt ist. Um sicherzustellen, dass der Boden schön knusprig wird, zieht man nach etwa 5 Minuten das Backpapier heraus.

6. Aus dem Ofen nehmen und mit frischen Basilikumblättchen bestreuen. Heiß oder lauwarm genießen.