

## Rezept

# Flammkuchen mit Speck, Endivie, Pilzen und Walnüssen

Ein Rezept von Flammkuchen mit Speck, Endivie, Pilzen und Walnüssen, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig:

<b>200 g</b> Weizenmehl (Type 550)	<b>100 g</b> Roggenmehl
Salz	<b>½ Pck.</b> Trockenhefe (ca. 4 g)
<b>1 EL</b> Olivenöl	

### Für den Belag:

<b>100 g</b> durchwachsener Räucherspeck (in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden lassen)	<b>200 g</b> Endiviensalat
<b>200 g</b> braune Champignons	<b>1</b> große rote Zwiebel
<b>3 EL</b> Olivenöl	<b>3 Zweige</b> Thymian
Pfeffer	Salz
<b>50 g</b> saure Sahne	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>4 EL</b> Walnusskerne	<b>1 EL</b> körniger Senf

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal, 39 g F, 17 g EW, 58 g KH

## Zubereitung

1. Weizen- und Roggenmehl mit ½ TL Salz und der Hefe vermischen. Das Olivenöl und ca. 150 ml lauwarmes Wasser zugießen. Mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleinster Stufe kneten, bis sich alle Zutaten verbinden. Dann ca. 6 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Diesen in eine mit Mehl ausgestäubte Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Inzwischen für den Belag die Speckscheiben quer in dünne Streifen schneiden. Endivie putzen, in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden, evtl. kleinere Blätter ganz belassen, Endivie waschen und trocken schleudern. Zwiebel schälen, längs halbieren und in dünne oder nach Belieben in größere Spalten schneiden. Champignons mit einem Küchenpapier sauber abreiben, putzen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Hälfte des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebel darin bei großer Hitze 2-3 Min. braten, leicht salzen und pfeffern. Den Thymian kurz mitbraten und die Pilze aus der Pfanne nehmen. Pfanne mit einem Küchenpapier sauber wischen.
3. Die andere Hälfte des Öls in der Pfanne erhitzen und den Speck darin braten, bis er schön gebräunt ist und viel Fett abgegeben hat. Aus der Pfanne heben, dabei möglichst viel Fett abtropfen lassen und dieses in der Pfanne belassen. Crème fraîche, saure Sahne und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Walnusskerne grob hacken.

4. Den Backofen auf 250° vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in zwei Portionen teilen und diese jeweils so dünn wie möglich zu Fladen ausrollen. Beide Fladen auf jeweils ein Blech legen und gleichmäßig mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Mit Speck, Zwiebeln und Pilzen bestreuen. Den ersten Fladen im heißen Ofen (unten) ca. 10 Min. backen.
- 
5. Inzwischen Speckfett erhitzen und vom Herd nehmen, Endivie darin wenden. Den Fladen kurz aus dem Ofen ziehen, die Hälfte Salat und die Hälfte Walnüsse darauf verteilen. Im heißen Ofen in weiteren 5 Min. fertig backen. Dann in Stücke schneiden und heiß servieren. Den zweiten Flammkuchen auf die gleiche Weise fertig zubereiten.