

Zweierlei Art Buchweizen-Flammkuchen

ZUTATEN FÜR 2 FLAMMKUCHEN

Zutaten für 4 Personen:

150 g Buchweizenmehl

100 g glutenfreies Mehl (Mantler Mehl)

15 g frische Germ

125 ml Buttermilch

20 g flüssige Butter

1 Prise Zucker

1 Prise Salz

Für den Belag: Gorgonzola und Birne

125 g Sauerrahm

60 g Crème Fraîche

½ Zitrone

Salz und Pfeffer

2 Birnen

50 g Gorgonzola

¼ Bund frischer Oregano

Für den Belag: Prosciutto

125 g Sauerrahm

60 g Crème Fraîche

½ Zitrone

Salz und Pfeffer

1 Bund Frühlingszwiebel

¼ Bund frischer Oregano

200 g Prosciutto

ZUBEREITUNG

1. Frischen Germ in lauwarmer Milch verrühren und zum Mehl hinzufügen. Flüssige Butter, Zucker und Salz zum Mehl hinzugeben und alles zu einem Hefeteig verkneten. Teig ca. 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen (er geht nicht so extrem auf wie normaler Hefeteig). Anschließend hauchdünn auswalken.
2. In der Zwischenzeit für beide Flammkuchen Sauerrahm, Crème fraîche, 1-2 EL Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren. Einmal mit geschnittenen Frühlingszwiebeln und einmal mit hauchdünn geschnittenen Birnenscheiben sowie Gorgonzola und Oregano bestücken, pfeffern und im Ofen bei 250°C ca. 10-15 Minuten backen.
3. Prosciutto auf den fertigen Frühlingszwiebel-Flammkuchen geben und beide Flammkuchen servieren.



Scan me!