

Mini-Flammkuchen mit Mariandl-Schinken, Birne und Gorgonzola

30.Jänner 2023

Zutaten für 3 Portionen

300g Weizenmehl
120ml lauwarmes Wasser
60g Joghurt
½ Pkg Trockengerme
2EL Öl
Etwas Salz

1Pkg Mariandl Schinken

3Birnen
3El getrocknete Tomaten
100g Gorgonzola
120ml Creme Fraiche
1El Milch
Etwas Kresse zum Verfeinern

Zubereitung:

1. Für den Flammkuchen-Teig das Weizenmehl mit dem Wasser, Joghurt, Trockengerme sowie Öl und Salz vermengen und 7 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
2. Für 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, damit dieser sein Volumen vergrößert.
3. Währenddessen die Creme Fraiche mit der Milch glatt rühren, damit man diese später leichter auf den Teig streichen kann.
4. Die Birnen in dünne Scheiben schneiden und entkernen.
5. Die getrockneten Tomatenstücke halbieren. Backrohr auf 180 Grad aufheizen.
6. Nach 45 Minuten Ruhezeit den Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und dünn und kreisförmig ausrollen.
7. Die dünnen Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Creme Fraiche-Masse bestreichen.

8. Die bestrichenen Teige für gut 10-15 Minuten backen bis diese eine goldbraune Farbe annehmen, danach aus dem Rohr nehmen.
9. Anschließend mit den Birnenscheiben, Tomatenstücken und dem Mariandl-Schinken. belegen. Zu guter Letzt den Gorgonzola darüber bröseln und erneut für 7 Minuten ins Backrohr schieben bis der Gorgonzola leicht zu schmelzen beginnt.
10. Aus dem Backrohr nehmen, mit Kresse bestreuen und am Besten warm genießen.

