

FLAMMKUCHEN

MIT KABANOS

FÜR 4 PERSONEN

50 MIN ZUBEREITUNGSZEIT



Zutaten Teig:

250 g Mehl
125 ml Wasser
8 g Hefe (ca. 1/5 eines Hefewürfels)
2 EL Olivenöl (25 g)
5 g Salz (1 gestr. TL)
Mehl zum Ausrollen

Zutaten Belag:

150 g Doppelrahm-Frischkäse
150 ml Milch
1 TL Bohnenkraut, Salz, Chili mild, gemahlen
alternativ: 8 g Schuhbecks Flammkuchengewürz
1 Bund Rucola
150 g Houdek Kabanos Klassik (150 g)

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. 5 EL des Wassers leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Die übrigen Zutaten dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Klarsichtfolie bedecken und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Für den Belag, den Frischkäse mit der Milch zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Das Bohnenkraut hinein rühren und mit Chili und Salz abschmecken.
3. Den Backofen auf 250°C vorheizen. Den Rucola waschen, putzen und klein schneiden.
4. Den Teig mit etwas Mehl auf Blechgröße ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.
5. Die Frischkäsemasse gleichmäßig darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste 10 bis 12 Minuten backen, bis der Teigboden hell gebräunt ist.
6. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden, kurz vor Ende der Garzeit auf den Flammkuchen legen und noch 1 Minute in den Ofen schieben. In Stücke schneiden und mit Rucola bestreuen.

Tipp:

Die Frischkäse-Milch-Mischung sollte eine cremig-flüssige Masse ergeben. Je nach Festigkeit des Frischkäses muss die Milchmenge evtl. etwas reduziert werden. Nach Belieben kann der Teig in 4 Teile geteilt, zu 4 ovalen Fladen hauchdünn ausgerollt und auf 2 Backblechen wie oben fertig gestellt werden.

