

Vegetarischer Flammkuchen

Zutaten:

200 g Crème fraîche
8 Stk Cocktailtomaten
6 Stk Champignons
25 g Rucola
2 Kugel Mozzarella
3 Stk Frühlingszwiebeln
Pfeffer, Muskat, Salz
Flammkuchen-Teig:
250 g Weizenmehl
20 g Hefe, frisch
4 EL Milch
1 EL Salz
0.5 TL Zucker
1 Stk Ei
1 EL Olivenöl



Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Ei, der zerbröckelten Hefe, der Milch, dem Zucker, dem Salz und dem Öl vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Teig mit Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen. Tomaten halbieren. Champignons in Scheiben schneiden. Mozzarella in Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Backofen auf 220 °C (Ober und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit etwas Öl befetten. Nun den Teig zu einem hauchdünnen Fladen auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Crème fraîche bestreichen und kräftig mit Muskat, Pfeffer und etwas Salz bestreuen. Dann den Teig mit Tomaten- und Pilzscheiben, Frühlingszwiebeln und Mozzarella belegen und im vorgeheizten Ofen für ca. 25-30 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Rucola bestreuen.



Teige

