Flammkuchen mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken

Für besondere Gäste ein besonderes Rezept: Flammkuchen mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 TL	Salz
1 TL	Zucker
200 g	Schalotten
4 Stk.	Feigen
100 g	Parmaschinken
150 ml	Wasser (lauwarmes)
3 EL	Öl
300 g	Gorgonzola
1 TL	Zucker
1 Prise	Pfeffer
30 g	Hefe
300 g	Mehl
100 g	Créme frâiche
1 Handvoll	Rucola
Nach Belieben	Fett

Zubereitung

1. Für den Flammkuchen zuerst das Mehl in eine große Schüssel füllen und mit dem Salz verrühren. In der Mitte eine Mulde bilden, das lauwarme Wasser hineingeben, die Germ einbröckeln. Den Zucker und einen Teelöffel des Mehls ebenfalls dazugeben und vorsichtig verrühren. Schüssel abdecken und bei Raumtemperatur etwa 20 Minuten ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit das Öl zugeben und mit dem Rührgerät (Knethaken) die Zutaten gründlich durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Die Schüssel erneut abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

3. Die Schalotten pellen und fein hacken. Zwei Drittel des Gorgonzolas in Würfel schneiden, in eine kleine Schüssel geben. Créme frâiche zufügen und verrühren. Die Feigen waschen und in schmale Scheiben schneiden. Das Backrohr auf 200 Grad mit Heißluft vorheizen.

4. Ein kleines Blech (35 x 30 Zentimeter) einfetten und Mehl darüber stäuben. Den Germteig nach der Ruhezeit auf die Größe des Blechs dünn ausrollen und darauf platzieren. Die Käsecreme gleichmäßig aufstreichen. Die Schalottenwürfel darüber streuen.

5. Auf mittlerer Schiene 10 Minute backen, dann die Feigen auf dem Teig verteilen und mit braunem Zucker bestreuen. Den übrigen Gorgonzola darüber verteilen und noch einmal 5 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit den Rucola waschen, putzen und trockenschütteln. Parmaschinken in schmale Scheiben schneiden. Den Flammkuchen nach der Backzeit aus dem Rohr holen, auf eine Servierplatte setzen, Parmaschinken und Rucola darüber verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen, unverzüglich servieren.

Tipp

Man kann für den Flammkuchen mit Feigen, Gorgonzola und Parmaschinken als Variante die Feigen auch frisch dazu anrichten statt sie mit zu backen (siehe Bild).