

# Italienischer Flammkuchen mit Prosciutto di San Daniele und Grana Padano

Der italienische Flammkuchen mit Prosciutto di San Daniele und Grana Padano verbreitet richtige Urlaubsstimmung .

**Verfasser:**

Prosciutto\_di\_San\_Daniele\_und\_Grana\_Padano

**Arbeitszeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

### Teig

|        |                |
|--------|----------------|
| 300 g  | Mehl (Typ 405) |
| 250 ml | Milch          |
| 20 g   | Hefe           |
| 5 g    | Salz           |
|        | Pfeffer        |

### Masse

|        |   |
|--------|---|
| 300 g  | Quark                                       |
| 6 Stk. | Eigelb                                      |
| 300 g  | Crème fraîche                               |
| 300 g  | Prosciutto di San Daniele (klein gewürfelt) |
| 4 Stk. | kleine Zwiebeln oder Schalotten (gewürfelt) |
|        | Salz, Pfeffer                               |
| 300 g  | Grana Padano zum Überbacken                 |

## Zubereitung

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle bilden. Die Hefe in warmer Milch (ca. 40 Grad) auflösen, Salz hinzugeben und verrühren. Die Hefelösung in

die Kuhle geben und vermengen.

2. Den Teig auf einer Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und ca. 20 Minuten gehen lassen.
3. Quark und Crème Fraîche mit den Eigelben in einer Schüssel verrühren, vorsichtig salzen und mit Pfeffer abschmecken.
4. Den Teig auf der Arbeitsfläche ca. 2mm dünn ausrollen, auf ein Backblech legen und je nach Backblechgröße den überstehenden Rand abschneiden.
5. Den ausgerollten Teig mit der Quark-Creme-Fraiche-Mischung ebenfalls ca. 2 mm dick bestreichen. Prosciutto und Zwiebeln darauf locker verteilen und den geriebenen Grana Padano darüber streuen.
6. Für acht Minuten bei 220 Grad in den Ofen geben. Vor dem Servieren nochmals etwas Grana Padano auf den Flammkuchen reiben.

## Tipp

Zum italienischen Flammkuchen mit Prosciutto di San Daniele und Grana Padano servieren wir einen knackigen grünen Salat.