



## Flammkuchen mit Aprikose

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

4 Portionen

---

4	Flammkuchenböden	200 g	Schmand
200 g	Aprikosen	200 g	Roquefort
20 g	Rucola	20 g	Pinienkerne
	Flammkuchenteig selbst machen:	200 g	Weizenmehl
7 g	Trockenhefe	150 ml	Wasser
2 g	Salz	10 ml	Speiseöl

### Zubereitung

- 
1. Aprikosen in dünne Spalten schneiden.
  2. Roquefort in kleine Stücke schneiden.
  3. Rucola waschen und klein schneiden.
  4. Pinienkerne in der Pfanne goldbraun rösten.
  5. Flammkuchenböden mit Schmand bestreichen und mit Aprikosen und Roquefort belegen.
  6. Im vorgeheizten Backofen auf 220 °C auf einem Gitterrost mit Backpapier 10 bis 12 Minuten backen.
  7. Rucola und Pinienkerne vor dem Servieren darauf verteilen.

#### Teig selbst machen:

1. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen.
2. Salz, Wasser und Öl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.
3. Teig an einem warmen Ort ziehen und aufgehen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Fläche in 4 gleich große Kugeln formen und auf etwa 10 cm Durchmesser ausrollen.