



Mediterraner Flammkuchen

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Flammkuchenböden	12 Sch.	Prosciutto di Parma
200 g	Frischkäse	60 g	getrocknete Tomaten
60 g	Grana Padano		Salz, Pfeffer
	etwas Honig		Flammkuchenteig selbst machen:
200 g	Mehl	7 g	Trockenhefe
150 ml	Wasser	2 g	Salz
10 ml	Speiseöl		

Zubereitung

Zubereitung

1. Grana Padano fein hobeln.
2. Frischkäse mit Salz, Honig und Pfeffer vermischen und abschmecken.
3. Getrocknete Tomaten abtropfen und klein schneiden.
4. Schinken längs halbieren, feine Röschen formen und zur Seite stellen (pro Person 6 kleine Röschen).
5. Flammkuchenböden mit Frischkäse bestreichen, dann Tomaten darauf gleichmäßig verteilen und im heißem Ofen ca. 10-12 Minuten backen.
6. Aus dem Ofen nehmen und den Schinken darauf geben, den Grana Padano darauf streuen und direkt servieren.

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.