

# Flammkuchen mit Birne, Ziegenrolle & Walnüssen



## Zutaten:

für 2-3 Personen

### Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl Typ 405 oder 550
- 100 ml Wasser, lauwarm (ca. 30°C)
- 20 g Hefe, frisch - oder 3,5 g Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Salz
- 

### Für den Belag:

- 1 große Birne (z.B. Abate)
- 1 Ziegenrolle
- 1 Handvoll Walnüsse (gehackt und geröstet, ohne Fett)
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Öl
- 4-5 Thymianzweige
- roten Pfeffer aus der Mühle
- Ahornsirup nach Geschmack

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Das Wasser auf ca. 30° C erwärmen, Hefe darin auflösen und in die Mulde geben. Mit etwas Mehl vom Rand verrühren, 10 Min. zugedeckt stehen lassen. Olivenöl und Salz können schon an den Rand gegeben werden. Nachdem das Hefestück aufgegangen ist, alles miteinander gut verkneten. Anschließend zugedeckt an einem warmen Ort ungefähr 30 Min. gehen lassen. Der Teig sollte sich deutlich vergrößert haben.

Backofen vorheizen - Ober- und Unterhitze auf 300°C oder mindestens 250°C

Den Teig auf die gewünschte Anzahl Flammkuchen teilen. Sehr flach ausrollen, mit dem Olivenöl bestreichen.

Ziegenrolle in dünne Scheiben schneiden.

Birne waschen, vom Stiel und den Kernen befreien und in dünne Spalten schneiden. Alles auf die Teigplatten legen und mit dem Walnussbruch, Salz und Pfeffer bestreuen.

Auf die unterste Schiene im Backofen schieben und bei 300°C etwa 8-9 Minuten backen - bei 250° C entsprechend länger, bis die Ränder beginnen sich zu bräunen.

In der Zwischenzeit den Thymian waschen, in Küchenkrepp trockentupfen und die Blättchen abzupfen.

Den fertig gebackenen Flammkuchen mit Ahornsirup beträufeln, zuletzt Thymianblättchen und roten Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Guten Appetit! 😊