

Flammkuchen mit Gorgonzola & Feigen



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:

- 150 g Saure Sahne
- 1 TL Speisestärke
- 150 g Gorgonzola
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- roten Pfeffer aus der Mühle
- etwas Knoblauchpulver
- 8-10 frische Feigen

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.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag vermischen und die Feigen waschen und vierteln.

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

Den Teig auf die gewünschte Anzahl Flammkuchen teilen. Sehr flach ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen.

Den Belag auf dem Teig verstreichen. Anschließend in den Backofen, 2. Schiene von unten, schieben und bei 300° C höchstens 7-8 Minuten Backen. Bei 250° C etwas länger. Den Ofen sollte man aber in jedem Fall im Blick behalten.

Nach der Backzeit mit den frischen Feigen belegen und sofort genießen.....

Guten Appetit! 😊