

Frühlings-Flammkuchen

4 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

300 g Dinkelmehl Type 630

1 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Zucker

2 EL Speiseöl

200 ml lauwarmes Wasser

Salz

Mehl für die Arbeitsfläche

Für den Belag:

300 g Crème fraîche

3 EL gemischte gehackte Kräuter

2 Knoblauchzehen

Pfeffer

4 große Tomaten

2 EL Olivenöl

2 Beete Kresse

Zubereitung:

Für den Hefeteig alle Zutaten mit 1 Teelöffel Salz zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig in 4 Stücke teilen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn als Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für den Belag Crème fraîche mit Kräutern verrühren. Knoblauch abziehen, zerdrücken, untermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Creme auf dem Teig verteilen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, auf die Creme legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Frühlings-Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 4, Umluft: 180 °C) ca. 15-20 Minuten backen und mit Olivenöl beträufeln. Kresse vom Beet schneiden und Flammkuchen damit bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Gehzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 15-20 Minuten

