

Flammkuchen

Zutaten für 1 Flammkuchen von ca. 30 cm Ø

ca. 230 g Mehl
1/2 TL Salz
ca. 1 dl Wasser, warm
1 Eigelb
2 EL Öl
wenig Öl zum Teig bestreichen
100 g Crème fraîche
ein paar Zweiglein Thymian
4 Scheiben Rohschinken
ca. 200 g Cherrytomaten
wenig Salz und Pfeffer

Zubereitung

Mehl und Salz mischen, in der Mitte eine Vertiefung machen. 1 dl Wasser, Eigelb und 2 EL Öl mischen und in die Vertiefung giessen. Zu einem Teig zusammenfügen und ca. 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig klebt oder zu trocken ist, wenig Mehl oder Wasser dazugeben. Teig zu einer Kugel formen und mit wenig Öl bestreichen. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Backofen auf 230°C (Umluft, idealerweise mit zusätzlicher Unterhitze) vorheizen. Thymianblättchen abzupfen, Rohschinken in sehr feine Streifen schneiden. Cherrytomaten waschen und vierteln.

Teig auf Backpapier ca. 2 mm dick auswallen und mit dem Backpapier auf das Blech legen. Mit einer Gabel dicht einstechen und bis zum Rand mit Crème fraîche bestreichen. Thymianblättchen und Rohschinken darauf verteilen.

10 Min. in der Mitte des auf 230°C vorgeheizten Ofens backen. Aus dem Ofen nehmen, Cherrytomaten darauf verteilen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Nochmals ca. 5 Min. backen.

