

Flammkuchen „mediterran“ mit Schafskäse



- **Küche:** Mediterran
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Appetitlich bunt, knusprig, herzhaft, als kleiner Snack zum Glas Wein oder einfach nur zum knabbern

Zutaten

- Für den Flammkuchenteig:
- (Geht auch mit Pizzateig aus dem Tiefkühlregal)
- 500 g gesiebtetes Weizenmehl
- 20 g frische Hefe
- 40 g Schweineschmalz

- 1 Ei
- 1/4 l warmes Wasser
- Etwas Salz
- Für die Auflage:
- 250 g Schafskäse, zerbröckelt
- 60 g schwarze Oliven ohne Stein, grob gehackt
- ½ Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- 2 kleine, rote Peperoni, fein gewürfelt
- 3 El frische T. K. Kräuter der Provence
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 250 g Schmand
- Salz, grober Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Teig:

Schritt2

Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine kleine Kuhle formen. Die Hefe in etwas warmes Wasser bröckeln dazu geben, etwas miteinander verarbeiten. (Der Fachmann nennt das einen Vorteig).

Schritt3

An einem warmen Ort zugedeckt ca. 20 - 25 min. aufgehen lassen. Danach alles mit den Knethaken des Küchenmixers (oder von Hand), mit dem restlichen Wasser, dem Ei und dem ausgelassenen Schweineschmalz, sowie einer Prise Salz glatt verarbeiten.

Schritt4

Abermals 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt5

Danach in möglichst dünnen Fladen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Schritt6

Der Belag:

Schritt7

Den Schmand gleichmäßig verstreichen und den zerbröckelten Schafskäse verteilen. Die Frühlingszwiebeln, Peperoni, Knoblauch Oliven und die Kräuter mischen und gleichmäßig darüber streuen.

Schritt8

Den Backofen auf die höchste Stufe 5 - 10 min. vorheizen und den Flammkuchen ca. 5 min. backen.

Schritt9

Gern gebe ich vor dem Servieren noch etwas frisch gemahlene Pfeffer darüber.

Tags: flammkuchen, frische kräuter, schafskäse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flammkuchen-mediterran-mit-schafskaese/>