



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Flammkuchen mit Pilzen und Camemberte



Zutaten 1 Backblech

Teig:

- 350 g Dinkelmehl Type 630
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- 120 ml lauwarmes Wasser
- ½ Päckchen Backhefe (trocken)
- 300 g Schmand
- Meersalz, Pfeffer

Belag:

- 300 g Pilze, z.B. Champignons
- 200 g Camembert
- 3 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung 45min + 20 min Backzeit

Aus Mehl, Öl, Salz, Wasser und Hefe einen glatten Teig kneten und ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Backblech mit Olivenöl einfetten und den Teig dünn auf dem Blech verteilen.

Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Pilze in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

Camembert in Scheiben schneiden und auf die Pilze geben.

Den Flammkuchen bei 210 °C Umluft ca. 20 Minuten backen, bis der Boden schön knusprig ist. Den fertigen Flammkuchen mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp

Probieren Sie auch die Variante mit Lauch und Ziegenkäse.