

Flammkuchen mit Camembert und Feigen

Eine tolle Variation des beliebten Klassikers! Probieren Sie diese würzig – fruchtige Kombination auf knusperdünnem Brotteig!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für ein Backblech

Für den Teig:

200g helle glutenfreie Mehlmischung (ich verwende Mix Brot von Schär)

1 TL Flohsamenschalenpulver

200ml lauwarmes Wasser

3 EL Öl

1/2 TL Salz

Für den Belag:

150g Schmand (ggf. laktosefrei)

1 – 2 EL Milch (ggf. laktosefrei)

100g Camembert

2 Feigen

6 Scheiben Bacon

Pfeffer

Salz

1 EL Schnittlauchröllchen

1. Den Teig herstellen. Die gemahlenen Flohsamenschalen in das lauwarme Wasser einrühren und kurz (1 – 2 Minuten) quellen

lassen. Dann alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und verkneten. Der Teig darf nicht zu fest sein, bei Bedarf mit etwas Wasser regulieren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen bis alle Zutaten für den Belag vorbereitet sind.

2. Schmand, Milch, Pfeffer und Salz glattrühren und beiseite stellen. Camembert und Feigen in dünne Scheiben schneiden. Speck in einer Pfanne kurz braten, jedoch nicht zu dunkel!

3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, etwa auf Backblech – Größe. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der Schmandcreme bestreichen und mit Camembert, Feigen und Bacon belegen.

4. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Ober- und Unterhitze, auf unterer Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen, dann das Blech auf den Backofenboden stellen und weitere 4 – 5 Minuten backen.

5. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen und sofort servieren.

Anmerkung: Je nach Geschmack, ob der Flammkuchen eher weich oder lieber knusprig gegessen wird, kann die Backzeit um einige Minuten verkürzt oder verlängert werden. Gegen Ende der Backzeit stets kontrollieren, damit der Teig nicht zu dunkel wird.



