

Flammkuchen

Kirschtomaten | Chorizo | Taleggio
Frühlingszwiebeln | Schmand

ZUBEREITUNG

BACKSTEIN AUF 300 °C VORHEIZEN!

TEIG

Alle Zutaten zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten.
Im Dampfbackofen in der Funktion „Gären“ ca. 20 Minuten gehen lassen.

Teig in 5 Portionen teilen.

BELAG

Kirschtomaten halbieren und mit Salz,
Dattelsirup und Olivenöl mischen.

Schmand glattrühren.

Taleggio in kleine Würfel schneiden.

Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

FLAMMKUCHEN

Teigportionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte nacheinander zu dünnen Fladen ausrollen. Holzschieber etwas bemehlen und abklopfen. Fladen auf den Holzschieber aufziehen und mit etwas Schmand bestreichen. Zutaten darauf verteilen. Mit dem Holzschieber auf den Backstein setzen und ca. 3-4 Minuten backen.

TIPP: Fladen immer nacheinander belegen und sofort backen.

ZUTATEN

500 g	Mehl, Typ 550
3 EL	Olivenöl
1 EL	Salz
1 Prise	Zucker
½ Würfel	Hefe
275 ml	lauwarmes Wasser

20 St.	Kirschtomaten
	Salz
2 EL	Dattelsirup
4 EL	Olivenöl
200 g	Schmand
150 g	Taleggio
150 g	Chorizo
1 kl. Bd.	Frühlingszwiebel
	Salz, Pfeffer

TIPPS für Ihren Gaggenau Backstein:

- Backstein vor dem Backen immer auf die gewünschte Temperatur aufheizen
- Backwaren direkt auf den Stein setzen
- Backstein nur für frei geschobene Backwaren verwenden
- Backstein nicht mit Wasser reinigen
- Verschmutzungen abschaben und den Stein evtl. wenden
- Backstein bei Nichtgebrauch außerhalb des Backofens aufbewahren