



Flammkuchen mit Pfifferlingen, Schmand, Speckwürfel und Thymian (herzhaft)

Zutaten für 1 Blech (circa 4 Personen):

Teig:

300 g Dinkelmehl (Typ 630)

30 g Hefe

4 Msp. Zucker

60 ml Rapsöl

2 Eigelbe

80 ml Milch

Salz, weißer Pfeffer

Belag:

400 g Pfifferlinge geputzt (größere halbiert)

2 EL Rapsöl

150 g feine Zwiebelwürfel

200 g Schmand

120 g Sauerrahm

2 EL gehackte Blatt Petersilie

8 Zweige Thymian gerebelt

Salz, Pfeffer

150 g Bauchspeckwürfel in Brühe dezent ausgelassen

2 rote Zwiebeln in Ringe

Zubereitung:

Mehl auf das Backblech sieben, Zucker zugeben, mittig eine Mulde eindrücken und Hefe hineinkrümeln. Mit wenig handwarmer Milch angießen, verrühren, etwas Mehl untermengen und ca. 20 Minuten angehen lassen. Öl, Eigelb, restliche Milch, wenig Salz und weißen Pfeffer hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen auf dem Backpapier ausrollen und auf ein Blech legen.

Im Anschluss Zwiebeln in Öl glasig andünsten, klein zerteilte Pfifferlinge und Thymian hinzufügen und kurz angaren. Schmand, Sauerrahm, Petersilie gut verrühren, mit Salz und Pfeffer dezent abschmecken und auf vorbereiteten Teig gleichmäßig verteilen. Pfifferlinge obenauf geben und mit roten Zwiebelringen belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 180°C ca. 20 Minuten goldgelb ausbacken, sofort danach die Speckwürfel darüber verteilen.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Geh- und Backzeit)