



FLAMMKUCHEN MIT FEIGEN



100 Min.



mit Fleisch

Zutaten 4 Portionen

Für den Teig:

600 g	Mehl
2 Prise(n)	Salz
20 g	frische Hefe
2 TL	Zucker
350 ml	lauwarmes Wasser
4 EL	Olivenöl

Zum Belegen:

2	große Zwiebel(n)
6	Feigen
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
2 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (á 125 g)
200 g	geräucherter durchwachsener Speck in Würfeln

Zum Dekorieren:

1 Bund(e)	Schnittlauch
80 g	Walnusskerne
etwas	grober Pfeffer

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



FLAMMKUCHEN MIT FEIGEN



100 Min.



mit Fleisch

So wird's gemacht

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker flüssig rühren, dann zur Mehlmischung gießen. Das lauwarmer Wasser und Öl zugießen. Zuerst mit den Knethaken eines Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Inzwischen Zwiebel(n) schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln.
3. Den Teig vierteln. Jedes Teilstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn rund ausrollen. Je einen Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Teigfladen mit dem Petrella Schnittlauch bestreichen und mit Zwiebeln, Speck und Feigen belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen Umluft: 200 °C 12–14 Minuten backen.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Walnüsse grob hacken. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch, Walnüssen und grobem Pfeffer bestreuen.