

Flammkuchen mit Feigen

Zubereitungsdauer

30 Minuten

Zutaten

- 600 g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 20 g frische Hefe
- 2 TL Zucker
- 4 EL Olivenöl
- 2 große Zwiebeln
- 6 Feigen
- 2 Packungen (à 125 g) Petrella Schnittlauch
- 2 Packungen (à 125 g) Petrella Ziege
- 200 g geräucherter durchwachsener Speck in Würfeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 80 g Walnusskerne
- grober Pfeffer
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Backpapier



So wirds gemacht

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker flüssig rühren, zur Mehlmischung gießen. Ca. 350 ml lauwarmes Wasser und Öl zugießen. Zuerst mit den Knethaken des 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 Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Petrella Schnittlauch und Petrella Ziege glatt rühren.
3. Teig vierteln. Jedes Teigstück auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn rund

ausrollen. Je einen Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Teigfladen mit der Petrella-Mischung bestreichen. Mit Zwiebeln, Speck und Feigen belegen. Nacheinander im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 12–14 Minuten backen.

4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Walnüsse grob hacken. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Schnittlauch, Walnüssen und grobem Pfeffer bestreuen.

Kann auch mit Petrella Porree, Frühlingszwiebel, Kräuter, Bärlauch oder Schnittlauch + Protein zubereitet werden.

Foto: "Petri" by Food [&] Foto Experts