

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Flammkuchen mit Feigen und Gorgonzola



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen vorheizen auf 240 °C
2. Zwiebel in feine Streifen schneiden
3. Feigen in dünne Scheiben schneiden
4. Weissmehl, Hefe und Salz in einer Schüssel mischen
5. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben
6. Wasser begeben, kurz zu einem weichen Teig kneten, abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen
7. Teig halbieren und beliebige Form auswallen
8. Den ausgewallten Teig auf zwei Backbleche verteilen und den Teig dicht mit einer Gabel einstechen
9. Crème fraîche und Gorgonzola mischen und gleichmässig auf den Flammkuchenteig verteilen
10. Zwiebelstreifen, Feigen und Rohschinken verteilen und im Backofen ca. 15 Minuten backen

Zutaten

200 g	Weissmehl
12 g	Hefe
½ TL	Salz
80 g	Butter
150 g	Wasser
50 g	Crème fraîche
150 g	Gorgonzola
1	rote Zwiebel
90 g	Rohschinken
200 g	Feigen

Life Channel

www.lifechannel.ch