

FLAMMKUCHEN MIT ROQUEFORT

FLAMMKUCHEN MIT ROQUEFORT

Ich bringe mir aus dem Urlaub ja gerne etwas Inspiration mit – und wenn ich dann schon inspiriert bin möchte ich auch gleich etwas aus dem Urlaub nachkochen. In diesem Fall habe ich mich für den Flammkuchen mit Roquefort entschieden, der war schnell und unkompliziert gemacht!



Zutaten für 1 Flammkuchen (2 Personen):

200g Mehl

10g frische Hefe (1/4 Hefewürfel)

1 Prise Salz

150ml Wasser

1 Zwiebel

100g Crème fraîche

1 Eigelb

Salz & Pfeffer

100g Speckwürfel

100g Roquefort

Zubereitung:

Es hat sich bewährt für den Flammkuchen einen schnellen Vorteig anzusetzen. Dafür löse ich die Hefe in 50ml lauwarmem Wasser und rühre 50g Mehl ein. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen bis der Teig leichte Blasen wirft.

Eine Prise Salz dazu geben und einen Teil des Mehls mit den verbliebenen 100ml Wasser untermengen. Das restliche Mehl dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten der nicht mehr zu sehr an der Schüssel kleben sollte. Dieser Teig darf 1 weitere Stunde gehen, dann ist er einsatzbereit.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig hauchdünn ausrollen. Ich hatte etwas zu viel Teig für mein Blech und hätte lieber ein wenig davon wegnehmen sollen – so war der Teig etwas dick für meinen Geschmack.

Die Crème fraîche mit dem Eigelb verrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Auf dem Flammkuchen verstreichen, dabei rundherum einen schmalen Rand lassen.

Die Zwiebel in dünne Halbringe schneiden. Zwiebel- und Speckwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Roquefort klein zupfen und überall auf dem Flammkuchen platzieren.



So wandert der Flammkuchen für knapp 20 Minuten bei 200°C in den vorgeheizten Backofen. Ab und an einen Blick in den Ofen werfen und den Flammkuchen herausholen sobald er den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.



Den Flammkuchen vom Blech auf ein Brettchen heben und aufschneiden. Jeder bekommt ein Stückchen - für das Foto habe ich noch etwas rohe Zwiebel auf den Teller gegeben... und bevor ich sagen konnte, dass das nur Deko ist war sie schon weg gefuttert und gelobt wie gut die Zwiebel dazu passt...

Bon appetit!

