

KÜRBIS-GORGONZOLA FLAMMKUCHEN MIT PARMA SCHINKEN

Kürbis-Gorgonzola Flammkuchen mit Parma Schinken

Ich hatte schon eine Weile keinen Flammkuchen mehr - im Zweifelsfall geht Pizza meist etwas schneller. Aber diesmal hatte ich Zeit und die habe ich genutzt. Passend zum Herbst habe ich in mit Kürbis, Gorgonzola und Parmaschinken belegt. Wunderbar würzig!



Zutaten für 2 Personen:

10g frische Hefe

200g Mehl

150 ml Wasser

1 Prise Salz

150g Schmand

1 Eigelb

5-6 Zweige Thymian

Pfeffer & Salz

1/8 Hokkaido Kürbis

1 kleine Zwiebel

100g Gorgonzola

4 Scheiben Parma Schinken

Zubereitung:

50g Mehl, die frische Hefe und 50ml Wasser zu einem Vorteig vermengen. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis der Teig leichte Blasen wirft. Das restliche Mehl, Salz und Wasser zufügen, gut verkneten und weitere 60 Minuten gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf ein Blech ziehen.

Schmand, Eigelb, die fein gehackten Thymianblättchen, Pfeffer und Salz verrühren.



Die Sauce auf dem Teig verstreichen und den in dünne Scheiben geschnittenen Kürbis und die Zwiebel darauf auslegen.



Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Flammkuchen in den Ofen schieben. Nach 10 Minuten hole ich den Flammkuchen aus dem Ofen und verteile den klein gezupften Gorgonzola darauf. Nochmals für 10 Minuten in den Ofen zurück schieben.



Wenn der Flammkuchen den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat hole ich ihn aus dem Ofen. Den Schinken in Streifen schneiden und die Schinkenstücken überall auf dem Flammkuchen platzieren.



Aufschneiden und heiß servieren.

Greift zu!

