



flammkuchen mit zweierlei spargel (und klassisch)

ergibt 4 Stück

zutaten

Flammkuchenteig

240 ml Wasser
½ Würfel Hefe
1 Prise Zucker
410 g Mehl
2 TL Salz
3 Esslöffel Olivenöl

Grüner Spargel (für 2)

150 g Creme Fraîche
1 Prise Salz
Pfeffer
250 g grüner Spargel
150 g Räucherlachs

Weißer Spargel (für 2)

20 g Basilikum
250 g weißer Spargel
50 g Cockaittomaten
150 g Crème Fraîche
Meersalz
Pfeffer

„Zugabe“: Klassischer Belag (für 1)

75 g Creme Fraîche
1 Prise Salz
Pfeffer
40 g Räucherspeck
2 Lauchzwiebeln





zubereitung

Für den Teig Hefe, Wasser und Zucker vermischen. Mehl, Öl und Salz zugeben und in der Küchenmaschine 6-7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt eine Stunde gehen lassen.

Den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen und auf einer bemehlten Backmatte dünn ausrollen.

Für den Flammkuchen mit grünem Spargel die Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren. Zwei Teige damit bestreichen. Spargel schräg in dicke Scheiben schneiden und auf den Böden verteilen. Räucherlachs zupfen oder kleinschneiden, ebenfalls darauf geben.

Für den Flammkuchen mit weißem Spargel das Basilikum mit Crème Fraîche, Salz und Pfeffer pürieren und auf zwei Teige streichen. Den Spargel schälen, die Enden abschneiden, in feine Scheiben hobeln und auf dem Boden verteilen. Die Cockaitlomaten vierteln und ebenfalls darauf geben.

Die Flammkuchen im vorgeheizten Ofen bei 240 °C O/U für etwa 10-15 Minuten backen und sofort verzehren.

Weil wir heute so Lust auf klassischen Flammkuchen hatten, habe ich den Teig in 5 Teile geteilt und den letzten Flammkuchen klassisch belegt. Hierfür Crème Fraîche mit Salz und Pfeffer verrühren und auf dem Teig verteilen. Speck fein würfeln oder in dünne Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und beides auf dem Teig verteilen. Wie oben angegeben backen.