
Flammkuchen auf dem Zauberstein

mit Parmaschinken und Rucola

von Carmens köstliche Küche



© Bild & Rezeptidee von Carmens köstliche Küche - Fudii.online

Vorbereitung: 15 Min. | **Koch-/Backzeit:** 15 Min. | **Ruhezeit:** 30 Min. | **Gesamt:** 60 Min.

Zutaten:

Für den Teig:

125 ml warmes Wasser
0.5 Würfel Hefe
Prise(n) Zucker
250 g Mehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl

Ausserdem:

Parmaschinken
Rucola
Gouda, gerieben
Parmesan, gerieben
1 rote Zwiebel(n)
100 g Creme Fraiche
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für den **Flammkuchen** zuerst die Hefe und den Zucker im warmen Wasser auflösen.

Die restlichen Zutaten für den Teig unterkneten und eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Backrohr auf 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zauberstein (Pizzaplatte) oder alternativ ein mit Backpapier belegtes Backblech mit etwas Mehl bestreuen.

Teig drauflegen und mit Hilfe eines Teigrollers dünn ausrollen.

Creme Fraîche mit Salz und Pfeffer würzen und damit den Teig vollständig bestreichen.

Zwiebelringe und geriebenen Gouda darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen für etwa 15 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen.

Mit Parmaschinken und Rucola belegen und mit geriebenen Parmesan bestreuen. Guten Appetit!