

Bunter Gemüse Flammkuchen

Zutaten für 4 Personen

200 g	Weizenmehl
100 ml	kaltes Leitungswasser
25 ml	Weißwein
1,5 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
1	Zucchini, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben geschnitten
je 3 Stange/n	grüne und weiße Spargel, bissfest abgekocht und schräg in dünne Scheiben geschnitten
2	rote Zwiebeln, in dünne Ringe schneiden
Je 1	rote und gelbe Paprika, geputzt und in Rauten (1 cm Kantenlänge) geschnitten
100 g	Mais
250 g	Crème fraîche
4 EL	Ajvar (Paprika Paste)
etwas	Olivenöl zum Beträufeln
etwas	Salz und Pfeffer



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 25 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 8 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Pizzastein, Pizzaheber, Pizzaschneider

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten gut kneten und dann abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Anschließend 4 Kugeln formen und noch mal eine Viertelstunde ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Grill mit dem Pizzastein vorheizen, für indirekte Hitze ca. 230° (Deckelthermometer).
3. Die Crème fraîche mit dem Ajvar verrühren und mit etwas Salz würzen. Die Teigkugeln auf eine bemehlte Fläche so dünn wie möglich ausrollen und mit der Crème fraîche Mischung bestreichen. Das Gemüse auf dem Flammkuchen verteilen und mit etwas Salz würzen.
4. Flammkuchen nach und nach auf dem Pizzastein backen. Sobald er fertig ist mit Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen.