



# Flammkuchen Feige / Ziegenkäse verfeinert mit Walnüssen

großer runder Stein

## Das brauchst du dafür:

### Teig:

- 230 g Dinkelmehl ( 630)
- 120 g Wasser
- 30 ml Griechisches Olivenöl
- ¼ TL Meersalz
- 1 TL Let it Burn

### Belag:

- 2 Feigen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Ziegenfrischkäsetaler ( 100 g)
- 2 EL Walnüsse gehackt
- 1 Handvoll Schinkenwürfel
- ½ Becher Schmand
- Poseidons Genuss Salz aus der Mühle

### Topping:

- Rucola
- Feige Dattel Creme

## So wird's gemacht:

- Alle Zutaten für den Teig im TM I Teigstufe verkneten und min. ½ Stunde in der Nixe im Kühlschrank gehen lassen.
- In der Zwischenzeit Belag vorbereiten.
- Ziegenkäse in Scheiben- und die Feigen in dünne halbe Scheiben schneiden, Nüsse grob hacken.
  - Backofen auf **250 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
  - Großen runden Stein leicht mit Omas Butteröl fetten.
  - Den Teig auf dem großen runden Stein mit dem Teigroller ausrollen. Schmand darauf streichen mit etwas Poseidons Genuss Salz würzen, Feigen, Schinkenwürfel, Nüsse, Ziegenkäse darauf verteilen und mit dem kleinen Küchenhobel die Zwiebeln darüber hobeln.
  - Anschließend für ca. 15 min. backen.
  - Zum Schluss den Rucola auf den Flammkuchen verteilen.

Mit Feige Dattel Creme servieren. Schmeckt super lecker dazu.