Alpenflamme - Alpiner Flammkuchen



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Thomas Hollaus

Zutaten

Teig

150 G	Dinkelmehl
150 G	Einkornmehl
150 ML	Wasser
1 PRISE	Salzburger Natursalz

Topfencreme

250 G	cremiger Topfen
	frische oder getrocknete Kräuter nach Belieben

Salzburger Natursalz

frisch gemahlener Pfeffer

Zitronensaft (nach Geschmack)

Belag (saisonal variierbar)

Topinambur

Palmkohl

Zwiebel

Kräuterseitlinge

Räucherforelle

Zubereitung

Teig

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Stunden ruhen lassen.

Topfencreme

1. Topfen mit Kräutern, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft glatt rühren.
2. Abschmecken – die Creme soll frisch und mild sein.

Alpenflamme

1. Gemüse sehr dünn schneiden.
2. Räucherforelle vorsichtig zupfen.
3. Backofen auf 250–270 °C vorheizen.

   Idealerweise mit Pizzastein.

4. Teig in 4 gleich große Stücke teilen.

5. Mit Teigroller oder Nudelmaschine auf ca. 2 mm ausrollen.

6. Dünn mit Topfencreme bestreichen.

   Gemüse gleichmäßig verteilen, Forelle darüberzupfen.

7. Backzeit:

   - Pizzastein: ca. 4 Minuten
   - Backblech: ca. 7 Minuten

   Der Teig soll knusprig sein und eine leichte goldbraune Farbe haben.

8. Nach dem Backen mit etwas Kräutersalz und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

Rezept zum Genusstagebuch #59

Perfekt als Vorspeise, zum Teilen oder als leichtes Hauptgericht mit grünem Salat.