

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Kresse und Radieschen

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	300 ml Wasser
500 g Weizenmehl, Type 550	1 TL Salz	1 TL Rapsöl

Weizenmehl

Für den Belag:

1 Bund Radieschen	200 g Schmand	Salz
2 Beet Gartenkresse	80 ml Rapsöl	300 g Ziegenkäse in Salzlake

1 Bund Schnittlauch

Für den Teig Hefe und Zucker mit dem Wasser verrühren.

Mehl, 1 TL Salz und Öl in einer Rührschüssel vermischen, die Hefeflüssigkeit zugeben und alles zu einem glatten Teig vermischen. Den Teig etwa 5 Minuten kneten, dann abgedeckt etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Radieschen putzen, zunächst die Blätter abschneiden, diese gründlich waschen und gut abtropfen lassen.

Die Radieschen gut waschen und abtropfen lassen.

Ein paar Radieschen-Blätter für die Dekoration beiseitelegen. Restliche Radieschenblätter mit dem Schmand pürieren, mit Salz abschmecken.

Kresse abschneiden und 2/3 davon mit dem Rapsöl pürieren.

1/3 vom Ziegenkäse zerbröseln und mit dem Kresseöl mischen.

Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Sofern vorhanden einen Pizzastein auf dem Gitterrost in unterster Einschubhöhe (wichtig!) einlegen und vorheizen.

Alternativ ein Backblech mit aufheizen.

Den Teig in 4 bis 6 Portionen teilen, zunächst einen Fladen mit dem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen.

Etwas grünen Schmand auf den ausgerollten Fladen streichen.

Restlichen Ziegenkäse zerbröseln und etwas davon auf dem Fladen verteilen.

Den Fladen auf einen mit Mehl bestäubten Pizzaschieber ziehen und mit Schwung auf den heißen Stein schieben.

Den Fladen ca. 6 Minuten knusprig backen, dann aus dem Ofen nehmen. Radieschen-Scheiben, etwas Kresse-Käse und Schnittlauch darüber streuen, mit etwas Kresse, Radieschenblättern garnieren und sofort genießen.

Mit den übrigen Fladen genau so verfahren.

Jacqueline Amirfallah am 16. März 2022