

Flammkuchen mit Bärlauch-Creme und Radieschen

Für 4 Personen:

Für den Teig:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	300 ml Wasser
500 g Weizenmehl, 405 Weizenmehl	1 TL Salz	1 EL Rapsöl

Für den Belag:

1 Bund Radieschen	100 ml Weißweinessig	Wasser
Salz	Zucker	80 ml Rapsöl
2 Bund Bärlauch	200 g Schmand	300 g Feta
1 Bund Schnittlauch		

Für den Teig Hefe und Zucker mit dem Wasser verrühren.

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

In der Zwischenzeit die Radieschen gut waschen, putzen und abtropfen lassen.

Weißweinessig mit nahezu der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben, die Mischung sollte angenehm sauer schmecken, mit Salz und Zucker pikant abschmecken und aufkochen.

Die Radieschen in Scheiben schneiden.

Die Hälfte der Radieschen-Scheiben in den kochenden Essigsud geben, einmal aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und die Radieschen darin auskühlen lassen.

Die restlichen Radieschen-Scheiben in eine Schüssel geben, mit etwas Salz und 1 EL Rapsöl marinieren.

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

Bärlauch gut abspülen und trocken schütteln. Etwa $\frac{1}{4}$ der Bärlauch-Blätter beiseitelegen.

Hälfte übrigen Bärlauch grob schneiden, mit dem Schmand pürieren, mit Salz abschmecken.

Restliche Bärlauch-Blätter grob schneiden und mit dem Rapsöl pürieren.

$\frac{1}{3}$ vom Feta zerbröseln und mit dem Bärlauch-Öl mischen.

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

Etwas Kräuter-Schmand auf den ausgerollten Fladen streichen. Restlichen Feta zerbröseln und etwas davon auf dem Fladen verteilen.

Den Fladen auf einen mit Mehl bestäubten Pizzaschieber ziehen und mit Schwung auf den heißen Stein bzw. das Blech schieben. Den Fladen ca. 6 Minuten knusprig backen.

Während der Flammkuchen backt, den nächsten Fladen vorbereiten.

Gebackenen Flammkuchen aus dem Ofen nehmen. Einige Radieschen-Scheiben und etwas Bärlauch-Käse darüber streuen und sofort genießen.

Jacqueline Amirfallah am 29. März 2023