

Dinkelflammkuchen mit Kürbisteig

 Schwierigkeitsgrad
leicht

 Zubereitungszeit
30 Minuten

 Gärzeit
2 Stunden

 Backzeit
20 Minuten

 Temperatur
230° O/U

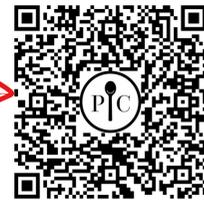
 Portion/ Größe
2 Flammkuchen

Zutaten

500 gr Dinkelmehl Typ 630
10 gr frische Hefe
200 gr Kürbis (geschält)
Ca. 100 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl
2 Tl. Salz
1 Tl. Zucker



*Flammkuchenliebe
Set*



Zubereitung

Den geschälten Kürbis in Würfel schneiden und weich kochen. Das Wasser abgießen und den Kürbis pürieren. Beiseite stellen.

Die Hefe mit dem Zucker in etwas Wasser auflösen. Das Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine sieben. Salz, Hefemischung und das Kürbispüree hinzufügen. Mit den Knethaken langsam vermischen und auf niedriger Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach das restliche Wasser und das Öl hinzufügen und dabei den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig für 5 Minuten kneten, bis er nicht mehr an der Schüssel klebt.

Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, halbieren und rundwirken. In eine Schüssel legen und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig halbieren und den ersten Teig auf dem befetteten Zauberstein/ Ofenzauberer ausrollen. Den Backofen auf 230° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Währenddessen lassen wir den ausgerollten Teig kurz rasten und bereiten den Belag vor.

Anschließend den Flammkuchen nach Belieben belegen und ca. 20-30 Minuten backen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

