



Flammkuchen Frutti die Mare

1. Buttermilch, Zucker und Hefe in 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Alle weiteren Teigzutaten mit in den Mixtopf geben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig 2 Stunden gehen lassen.
3. Den Backofen auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Teig auf dem Zauberstein oder James mit dem Teigroller ausrollen.
4. Creme fraiche darauf verstreichen. Salzen und pfeffern.
5. Den Gouda darüber reiben.
6. Die Frutti di Mare darüber verteilen.
7. Den Flammkuchen auf dem Rost unterste Schiene in 20 Minuten knusprig backen.

Zutaten:

Für den Boden:

- 250 g Weizenmehl Type 550
- 100 ml Buttermilch
- 10 g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 2 EL Rapsöl
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 250 g Frutti di Mare
- 100 g Creme fraiche
- Salz und Pfeffer
- 150 g Gouda

Benötigtes Material

Zauberstein, Ofenzauberer

Zubereitungszeit

- 10 Minuten Vorbereitung
- 2 Stunden Gehzeit
- Ca. 20 Minuten Backzeit