

# Flammkuchen mit gekochtem Schinken und Oliven oder Kapern



## Zutaten für zwei Stück (zu je 22cm):

250 g Mehl  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Zucker  
1 TL Trockenhefe  
1-2 EL Olivenöl  
125 ml lauwarmes Wasser  
1-2 EL saure Sahne, alternativ Crème fraîche  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 Scheiben Kochschinken  
2-4 Kirschtomaten  
10-12 grüne Oliven mit Paprikapaste, alternativ Kapern

1. Mehl, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Rührschüssel vermengen. Eine kleine Mulde machen und zuerst das Olivenöl und dann das lauwarme Wasser zugießen. Mit den Knethaken eines Handrührgerätes einen homogenen Teig kneten.  
2. Den Teig zugedeckt mindestens 30 min gehen lassen.  
3. Inzwischen ein Backblech in eine untere Stufe des Backofens einhängen und den Backofen auf 225° vorheizen.  
4. Schinken fein würfeln, Tomaten halbieren und Oliven in Scheiben

schneiden.

5. Ein Viertel des Teiges abnehmen und auf bemehltem Backpapier möglichst dünn ausrollen. Einen Teller 22 cm auflegen und überstehende Ränder abschneiden.  
6. Den ausgerollten Teig mit saurer Sahne bestreichen, gut salzen und pfeffern. Mit der Hälfte der Schinkenstückchen bestreuen. Tomaten- und Olivenscheiben auflegen. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen, 10-12 Minuten backen.  
7. Für die 2. Portion nochmals ein Viertel des Teiges ausrollen, belegen, und backen.

## Hinweise:

Nach etwa 8 Minuten nachsehen, ob der Flammkuchen schon zu dunkel wird.

Besonders gut schmecken abgetropfte Kapern anstelle der Oliven.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 60 min, kleine Gerichte, Flammkuchen, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023