

Flammkuchen mit Feigen, Prosciutto und Grana Padano

Zutaten (für 1 Backblech oder 4 kleine Flammkuchen):

250 g Mehl

30 g Olivenöl

120 ml Wasser

1/2 TL Salz

200 g Schmand

Pfeffer

Rohschinken (z.B. Prosciutto di San Daniele)

1 Stück Grana Padano

Feigen



Zubereitung:

1) Den Backofen vorheizen auf 190°C Umluft.

2) Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem Teig kneten.
Den Teig für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3) Den Teig dünn ausrollen, mit Schmand bestreichen und nach Geschmack Pfeffer darauf streuen.
Den Grana Padano in dünne Scheiben schneiden und auf dem Schmand verteilen.

4) Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen für ca. 15 - 20 Minuten backen.
Diesen danach mit Rohschinken und Feigenscheiben belegen.
Etwas gehobelten Grana Padano darüber streuen.