

Flammkuchen mit Hokkaido-Kürbis

250 g Weizenmehl Type 550,
125 ml lauwarmes Wasser,
1 EL Olivenöl,
1 erbsengroßes Stück Hefe
½ TL Salz

½ Hokkaido-Kürbis

1 Becher Schmand
1 rote Zwiebel
125 g zerbröselten Feta
4 EL Kürbiskerne
Salz, Pfeffer



und
zu einem Teig verkneten. Den Teig in eine
Schüssel geben, abdecken und ungefähr eine
Stunde gehen lassen.

waschen, Kerne entfernen und in dünne Streifen
schneiden. Den Backofen auf 250 °C Ober- und
Unterhitze vorheizen. Den Flammkuchenteig in vier
gleiche Teile schneiden und auf einer bemehlten
Arbeitsfläche dünn ausrollen. Anschließend auf ein
Backblech mit Backpapier legen, mit
bestreichen und den Kürbis-Streifen belegen.
in dünne Halbringe schneiden und
auf die Flammkuchen geben.

und
über die Flammkuchen streuen. Flammkuchen mit
dem Backpapier auf ein Rost heben und im
vorgeheizten Backofen nacheinander so lange
backen, bis sie knusprig sind.