



Zucchini-Flammkuchen

250g Mehl Type 1050
½ TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
125ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

250g Creme fraiche
Salz, Pfeffer
1 TL Zitronenschale
400g Zucchini

1 Knoblauchzehe

zusammen mit
sowie
in einer Schüssel vermischen.
und
dazugeben und alles mit den Knethaken eines
Handrührgerätes zu einem glatten Teig
verarbeiten. Mit einem feuchten Tuch abdecken
und an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten
gehen lassen.

mit
und
verrühren.
waschen und mit einem Sparschäler längs in
dünne Scheiben hobeln.
schälen und fein hacken.
Den Teig in vier Portionen teilen und auf einer
bemehlten Arbeitsplatte zu sehr dünnen
länglichen Fladen ausrollen. Jeweils zwei Böden
nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes
Backblech legen.
Jeden Teigboden mit der Creme fraiche-Masse
bestreichen und die Zucchinistreifen zusammen
mit dem Knoblauch darauf verteilen. Im
vorgeheizten Backofen bei 250 Grad für etwa 10
Minuten backen.