Dinkel-Flammkuchen mit Ziegenkäse, Feige, Rosmarin, Honig und Serrano-Schinken

4-6 FLAMMKUCHEN

Flammkuchenteig

1 Würfel Hefe, 4 EL Olivenöl, 600g Dinkelmehl Typ 630, 260 ml Wasser, 1 EL Salz

1. Hefe in das lauwarme Wasser geben
2. Die Hälfte des Mehls in die Schüssel der Küchenmaschine geben und auf kleine Stufe anstellen.
3. Nach und nach das Hefewasser dazugeben, bis ein dünner glatter Teig entstanden ist.
4. 5 Minuten stehen lassen
5. Olivenöl, Salz und restliches Mehl hinzufügen und 10 min kneten lassen
6. Teig 30 min stehen lassen, portionieren und dann im Kühlschrank abgedeckt 2 Stunden ruhen lassen
7. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 min stehen lassen
8. Teig auf einem bemehlten Flammkuchenbrett ausrollen (möglichst dünn)
9. Dann belegen und backen (Backofen 250 °C 3-4 Minuten)

(Falls der Teig sich noch zu stark auseinander zieht und sich nicht ausrollen lässt, nur ein wenig ausrollen, mit Klarsichtfolie belegen und 10 min ruhen lassen, dann Folie runter und weiter ausrollen! Auf einem Holzbrett/Flammkuchenbrett lässt sich der Teig übrigens einfacher ausrollen als auf einem glatten Tisch)

Belag :

300 g Ziegenfrischkäse, 50 ml Milch, 8 Feigen, 100 g Serrano, 2 Zweige Rosmarin, 2 EL Honig, Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle, 1 Ziegenkäserolle gereift

1. Die Formen einfetten und mit dem Flammkuchenteig auslegen
2. Die Feigen waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Rosmarinnadeln vom Stil abziehen und fein hacken.
4. Die Ziegenkäserolle in feine Scheiben schneiden
5. Den Ziegenfrischkäse mit etwas Milch glatt rühren und mit Salz & Pfeffer würzen.
6. Die Masse auf dem Teig verstreichen, dann Feigen hübsch darauf verteilen.
7. Den Iberico-Schinken in Stücke reißen und ebenfalls darüber geben.
8. Alles mit Rosmarin bestreuen.
9. Zu guter Letzt den Honig über die Tarte träufeln.