

Flammkuchen mit Pilzen

Für 4 Portionen

350 g Weizenmehl, 405	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
0,5 Pck. Trockenhefe	120 ml lauwarmes Wasser	150 g weiße Champignons
150 g braune Champignons	1 Stange(n)Lauch	20 g Schnittlauch
300 g Schmand	200 g Ziegenkäse	

Mehl, Öl, 1 TL Salz, Trockenhefe und Wasser zu einem glatten Teig kneten und an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen.

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter den Schmand rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen, mit Schmand bestreichen und mit Pilzen sowie Lauch belegen. Ziegenkäse darauf verteilen und im Backofen 20 Minuten backen.

NN am 04. August 2026