

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, 06.09.2023**

**Flammkuchen mit Wildschinken und Pilzen**

**Für 6 Stück**

## Flammkuchen mit Wildschinken und Pilzen

### Für den Flammkuchenteig

300 g Weizenmehl (Type 405)

200 g Vollkorn-Dinkelmehl

250 g Wasser

70 g Rapskernöl

5 g Salz

### Für den Belag

200 g Wildschinken (Wildschwein, Reh oder Hirsch)

120 g Steinpilze oder andere Pilze

4 Lauchzwiebeln

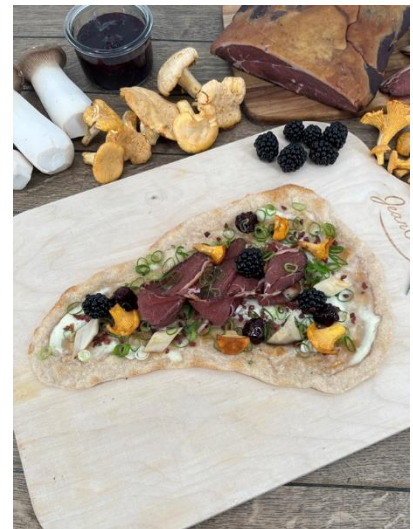
200 g Crème fraîche

2 EL Preiselbeeren (a. d. Glas oder selbstgemacht, siehe Tipp)

Pfeffer, schwarz, grob geschrotet

### Außerdem

Pizzastein



### Zubereitung

1. **Für den Flammkuchenteig** beide Mehlsorten, Salz, Wasser und Öl in eine Schüssel geben. Alle Zutaten von Hand vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Teig abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Backofen und ein Backblech oder einen Pizzastein auf dem Backofenrost in der untersten Schiene auf 220 Grad Umluft vorheizen.
3. Inzwischen alle weiteren Zutaten vorbereiten und bereitstellen: Den Wildschinken mit einer Aufschnittmaschine hauchdünn aufschneiden.
4. Steinpilze putzen und in dünne Scheiben oder in Würfelchen schneiden.
5. Lauchzwiebeln abbrausen, trockenschütteln und das Grüne in feine Ringe schneiden, den weißen und hellgrünen Teil noch etwas feiner schneiden.
6. Teig in 6 Portionen teilen und nacheinander mit einem Wellholz dünn ausrollen und auf Backmatten (alternativ Backpapier) auslegen.
7. Die Teigportionen jeweils mit Crème fraîche bestreichen, dabei rundum einen 1,5 cm breiten Rand frei lassen. Steinpilze sowie den weißen und hellgrünen Teil der Lauchzwiebel auf der Crème verteilen.
8. Flammkuchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen oder auf den Pizzastein setzen.
9. Flammkuchen jeweils im heißen Backofen 5 Minuten backen. Übrige Zutaten wie Preiselbeeren, Wildschinken, Pfeffer und die grünen Lauchzwiebelringe gefällig auf dem Flammkuchen verteilen und evtl. weitere 2 Minuten backen. Dazu passt grüner Salat.

**Tipp:** Wer frische Preiselbeeren bekommt, kann diese auch selbst zubereiten:

Dafür 250 g frische Preiselbeeren, 1-2 TL Zitronensaft und 90 g Gelierzucker (2:1) in einen Topf geben und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Auch selbstgemachte Brombeerkonfitüre schmeckt toll zum Flammkuchen:

300 g Brombeeren, 130 Gelierzucker (2:1) und 2-3 TL Zitronensaft ca. 5-8 Minuten kochen.

Dann in ein oder zwei sterilisierte Gläser füllen und verschließen. Hält ca. 3-4 Wochen.