Flammkuchen mit Kürbis, Speck und Feta

Zutaten
für 12 Stück:

Teig:
450 g Mehl glatt
1P Trockenhefe oder 20 g frischen Germ
1 TL Salz
1 TL Zucker

Belag:
250g Speckwürfel
300g Feta
300g Kürbisfruchtfleisch
2 rote Zwiebeln
250g Sauerrahm
1 Eigelb
1 Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

1.
Für den Teig das Mehl mit der Hefe, Salz und Zucker mischen und mit ca. 250 ml lauwarmen Wasser (frischer Germ in Wasser auflösen) zu einem mittelfesten feinen Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. gehen lassen.

2.
Backofen mit einem eingeschobenen Backblech auf 230 C° Unter-Oberhitze vorheizen.

3.
Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 12 dünnen Fladen ausrollen und diese auf Backpapier legen. Für den Belag den Käse zerbröckeln.

Den Kürbis in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen und auch in dünne Scheiben schneiden. Den Sauerrahm mit dem Eigelb verrühren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, auf die Teigfladen streichen und dabei einen Rand frei lassen. Die Kürbis- und Zwiebelscheiben darauf verteilen, Speckwürfel verteilen und zum Schluss den Feta darüber streuen.

4.
Das Backblech aus dem Ofen nehmen und das Backpapier mit den Flammkuchen vorsichtig darauf ziehen und diese im vorgeheizten Backofen 10-15 min. goldgelb backen. Mit etwas Thymian bestreuen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht euch Daniela Scharnreithner