

# Mediterraner Flammkuchen

## Zutatenliste:

30g	Ol
230g	Mehl
120g	Wasser
½ TL	Salz
1	Knoblauchzehe
2-3	Stängel Basilikum (oder ½ TL getrocknet)
5	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
200g	Crème fraîche
½ TL	Oregano
½ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
40g	Oliven in Scheiben
100g	Feta zerbröselt
100g	Serrano-Schinken
60g	Rucola

Olivenöl und weißen Balsamico zum Beträufeln



## Zubereitung:

1. Aus Öl, Mehl, Wasser und Salz mit dem Rührgerät den Teig etwa 2 Minuten lang kneten. 30 Minuten in Glassichtfolie gewickelt kühl ruhen lassen. Anschließend zu mehreren kleinen Flammkuchen ausrollen oder ein Backblech damit ausrollen.
2. Backofen auf 250 Grad vorheizen.
3. Für den Belag Knoblauch, Basilikum und getrocknete Tomaten kleinschneiden, mit Crème fraîche, Oregano, Salz und Pfeffer, gut vermischen. Die Mischung auf den Teig streichen, Olivenscheiben und Feta darauf verteilen und 12-15 Minuten backen.
4. Den heißen Flammkuchen mit Serrano-Schinken und Rucola belegen, mit Öl und Balsamico beträufeln und sofort servieren.