



Herbaria

OBAZD IS! und DER HOFBÄCK



ZUTATEN

Zutaten für 4 Personen (8 Flammkuchen)

250 g Dinkelmehl (630)
250 g Dinkel-Vollkornmehl
2 TL Herbaria „Der Hofbäck“
2 TL Herbaria „Sizilianisches Steinsalz“
1 TL Zucker
2 EL Öl
20 g frische Hefe (siehe Tipp)
Etwas Spätzlemehl oder feiner Nudelgriß
zum Ausrollen

Für den Belag:

400 g Creme fraiche
2–3 TL Herbaria „Obazd is!“
je 200 g weißer und grüner Spargel
ca. 125 g Frühstücksspeck-Scheiben
2 Frühlingszwiebeln
1 Handvoll Wildkräuter
1 EL Zitronensaft
Herbaria „Trio Noir Pfeffer“
2 EL Olivenöl

Herbaria Spargel-Flammkuchen mit „Der Hofbäck“ und „Obazd is!“

Für den Teig aus allen Zutaten mit 250 ml lauwarmem Wasser einen festen, geschmeidigen Teig kneten. In 8 Portionen teilen und rund formen. In eine leicht geölte, flache Kunststoffbox legen, luftdicht zudecken und etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Jede Kugel zu einem Kreis mit etwa 25 cm Durchmesser dünn ausrollen, zwischen Backpapier schichten und stapeln. Den Teigstapel mit Backfolie o.ä. zudecken, noch eine halbe Stunde ruhen lassen (im Kühlschrank hält sich der Teig auch länger, nur austrocknen darf er nicht).

Den Belag vorbereiten: Creme fraiche mit „Obazd is!“ abschmecken. Den Spargel waschen und holzige Enden abschneiden. Weiße Spargelstangen ganz schälen, grüne Spargelstangen im unteren Drittel schälen. Stangen schräg in knapp ½ cm dicke Scheiben schneiden. Frühstücksspeck hellgolden anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Den Spargel im Speckfett kurz dünsten. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Kräuter waschen, zupfen und trockenschleudern.

Backofen samt Backblech – noch besser Backstein – auf 250 Grad Umluft vorheizen. Kräuter mit Zitronensaft, „Sizilianischem Steinsalz“, „Trio Noir Pfeffer“ und Olivenöl marinieren. Jeweils einen der hauchdünnen Teige auf dem Backpapier vorsichtig mit der „Obazd is!“-Creme bestreichen, mit Spargelstücken und Speckstreifen belegen. Den ersten Flammkuchen samt Backpapier auf das heiße Blech ziehen und im heißen Ofen ca. 5 Minuten backen. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, Frühlingszwiebeln und etwas Kräutersalat draufgeben und sofort servieren – am besten teilen sich die Gäste jeden frischen heißduftenden Flammkuchen, denn so schmecken sie am besten.