

FLIZZA - FLAMMKUCHEN & PIZZA-MIX / MITTELALTER REZEPT



Aus Pizzateig könnt ihr ganz einfach diese FLIZZA zaubern – so nenne ich den Mix aus Pizza und Flammkuchen ;) Dafür benötigt ihr einen dünnen Pizzateig, etwas Sauerrahm und den Belag eurer Wahl. Der Belag ist für jeweils 2 Rahmfladen berechnet – ich habe euch meine 3 Lieblingsvarianten gezeigt.







PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

TEIG		TEIG:	
Verrühre die Hefe mit Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Salz und Olivenöl hinzu und knete daraus in 5-7 Minuten einen geschmeidigen Hefeteig. Rolle ihn zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank ruhen. Ich bereite Pizzateig gerne auch am Vortag zu und lasse ihn im Kühlschrank ruhen. Vor der Verwendung lasse ich ihn 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen.			10 g Hefe (frisch) 1 TL Zucker 250 ml Wasser 450 g Mehl 1 TL Salz
CREME			2 EL Olivenöl
Verrühre den Schmand mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Chili.		CREME	E:
AUSROLLEN			200 g Schmand 200 g Naturjoghurt
Teile den Teig in 6 Portionen ein und rolle sie auf etwas Backtrennspray zu flachen Fladen aus. Verteile die Creme darüber und lasse jeweils einen 1 cm Rand.			(10 %) % TL Salz % TL Pfeffer
Belege die Fladen nun mit den Zutaten deiner Wahl und backe immer 2 auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 235°C O/U für etwa 20 Minuten.			¼ TL Chili
Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3		VARIANTE 1:	
	Bei getrockneten Tomaten ist es besser sie kurz vor Ende der Backzeit auf die Fladen zu streuen, damit sie im Ofen nicht verbrennen. Serviere die Rahmfladen noch warm.		100 g Thunfisch8 Sardellenfilets (eingelegt)1 EL Kaper
•			1/2 rote Zwiebel
		VARIANTE 2:	
			8 Scheiben Sucuk4 Cocktailtomaten30 g grüne Oliven

VARIANTE 3:

50 g Porree



FLIZZA – FLAMMKUCHEN & PIZZA-MIX / MITTELALTER REZEPT

	100 g Zucchini
	1/2 rote Zwiebel
	50 g Hirtenkäse
	40 g eingelegte Chilischoten (oder Jalapenos)
	50 g getrocknete Tomaten
ZUM ÜE	BERBACKEN:
	150 g Kashkaval Käse (oder Gouda)