



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.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

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.

CREME

Verrühre den Schmand mit Joghurt, Salz, Pfeffer und Chili.

AUSROLLEN

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.

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.

Viel Spaß beim Nachbacken!
Eure Sally <3



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.

TEIG:

- 10 g** Hefe (frisch)
- 1 TL** Zucker
- 250 ml** Wasser
- 450 g** Mehl
- 1 TL** Salz
- 2 EL** Olivenöl

CREME:

- 200 g** Schmand
- 200 g** Naturjoghurt (10 %)
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili

VARIANTE 1:

- 100 g** Thunfisch
- 8** Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 EL** Kaper
- ½** rote Zwiebel

VARIANTE 2:

- 8** Scheiben Sucuk
- 4** Cocktailtomaten
- 30 g** grüne Oliven
- 50 g** Porree

VARIANTE 3:



FLIZZA – FLAMMKUCHEN & PIZZA-MIX / MITTELALTER REZEPT

- 100 g** Zucchini
- ½** rote Zwiebel
- 50 g** Hirtenkäse
- 40 g** eingelegte Chilischoten (oder Jalapenos)
- 50 g** getrocknete Tomaten

ZUM ÜBERBACKEN:

- 150 g** Kashkaval Käse (oder Gouda)