



Gorgonzola-Birnen Flammkuchen

(Zauberstein und Co.)

Zutaten

Teig

410 g Weizenmehl (Type 550)
190 ml Wasser
5 g Hefe
1 TL Salz
3 EL Olivenöl

Belag

2 große Zweige Rosmarin
2 x 200 g Schmand
1 große rote Zwiebel
2 x 1-2 Birnen
1 TL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle
300 g Gorgonzola
2 + 2 EL Nüsse, gehobelt

Zubereitung

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Wasser, Mehl, Salz, Hefe und Öl in eine Schüssel geben und zu einem Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Deckel verschließen und mindestens 12 Stunden (oder über Nacht) in einen kühlen Raum stellen und gehen lassen.

(Wer keine Zeit hat nimmt $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe, warmes Wasser und lässt den Hefeteig wie gewohnt 60 Minuten gehen.)

Backofen mit bei 230° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Rosmarin abzupfen und Nadeln fein schneiden und mit dem Schmand verrühren.

Birnen vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Geschälte Zwiebel halbieren und dünn hobeln. Gorgonzola in Würfel schneiden.

Den Teig nach der Ruhezeit in zwei Teile teilen.

Eine Teighälfte auf dem Zauberstein plus oder auf einer anderen flächigen Stoneware ausrollen, mit 150 g Schmand bestreichen und nach Belieben pfeffern.

Mit der Hälfte der Birnen, Zwiebeln und Gorgonzolawürfel belegen.
Zum Schluss gehobelte Nüsse aufstreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene **ca. 20-25 Minuten** backen.

Mit dem zweiten Flammkuchen genauso vorgehen.