



Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Flammkuchen

Für den Teig

3 Esslöffel Rinatura Leinöl kaltgepresst Bio

300 g Dinkelmehl Typ 630

100 g Weizenmehl Typ 550

2 Teelöffel Backpulver

0.5 Teelöffel Salz

150 g Skyr

1 Spritzer Wasser

Belag

1 Zucchini

1 Paprika

1 Zwiebel, rot

1 Glas Paprika Feta Creme

100 g Feta

Etwas Salz & Pfeffer

Nach Belieben Schnittlauch

Flammkuchen

1.

Alle Zutaten des Teiges miteinander zu einem Teig Vermengen und alles zu einem Teig kneten. Eine halbe Stunde (abgedeckt mit einem Tuch) ruhen lassen. Den Ofen zwischenzeitlich auf 200°C Umluft vorheizen.

Das Gemüse waschen und in Würfel schneiden.

Den Teig dünn als ovale Form ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit der Creme bestreichen und anschließend mit Gemüse und Feta belegen.

Flammkuchen ca. 15 Minuten Im Backofen backen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle nach Belieben würzen.