



# Flammkuchen mit Pilzen, Parmaschinken und Rucola

Für 3 Flammkuchen

## Teig

250 g Weizenmehl  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
150 ml Bier  
Weizenmehl zum Bearbeiten

## Belag

150 g gemischte Pilze  
50 g Rucola  
150 g Parmaschinken  
200 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer  
30 g Parmesan

Den Backofen samt Backblech auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in drei Portionen teilen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund (Ø ca. 28 cm) sehr dünn ausrollen. Die Teigkreise auf je einen Bogen Backpapier legen.

Für den Belag die Pilze mit einem Pinsel säubern, gegebenenfalls die Stiele entfernen und Hüte sowie Fruchtkörper in dünne Scheiben schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Teigkreise mit der Crème fraîche bestreichen. Darauf Pilze und Parmaschinken verteilen und den Parmesan darüber hobeln. Den Teig mit dem Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und im Backofen im oberen Drittel ca. 6–8 Minuten backen. Die restlichen beiden Flammkuchen auf die gleiche Weise zubereiten. Nach dem Backen den Rucola darüber streuen und sofort servieren.

## Tipp

Den Belag können Sie nach Geschmack variieren, zum Beispiel durch Zwiebeln, Speck, frische Tomaten, Artischocken oder Oliven.