Selbstgemachter Flammkuchen zubereitet belegt mit Barbichette, Parmaschinken und Feigen



Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **15**
Backzeit : **10-15**

Zutaten

- Barbichette Natur oder Cremig
- 800 g Mehl
- 400 ml trockener Weißwein
- Salz
- Parmaschinken
- Zwiebeln
- Feigen

Zubereitungschritte

1. Das Mehl mit dem Weißwein und etwas Salz vermengen und verkneten, solange bis ein glatter und geschmeidiger Teig entsteht (evtl. noch etwas Mehl oder Weißwein zugeben). Dann mit einem Nudelholz dünn ausrollen.
2. Mit beliebigen Barbichette bestreichen und belegen mit Parmaschinken, Zwiebeln und Feigen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 250°C, 10-15 Minuten backen.

? **Tipp:** Alternativ kann auch ein süßer Teig mit Zucker statt Salz zubereitet werden und mit Ananas belegen.