Herbstlicher Flammkuchen

BUTTERMILCH-HEFE-TEIG

100 ml Buttermilch
250gr Mehl
10gr Hefe & 4 EL Wasser
2EL Olivenöl
Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Hefe in warmen Wasser auflösen
- Alle Zutaten mit dem Knethaken des Mixers vermengen
- Anschließend ein paar Minuten mit der Hand kneten
 - 2 Stunden abgedeckt an warmen Ort gehen lassen
- Backofen inkl. Backblech auf höchste Stufe vorheizen
 - Mehlen und mit Nudelholz ausrollen

KÜRBIS-APFEL-BELAG

100 gr Schmand
100 gr Ziegenfrischkäse
1/4 bis 1/2 Hokkaidokürbis
1 bis 2 Äpfel
1 bis 2 Schalotten
Pinienkerne, Rosmarin

ZUBEREITUNG

- Schmand und Ziegenfrischkäse vermengen und auf Teig verteilen
- Kürbis, Apfel und Schalotten in feine Scheiben schneiden und verteilen
- Mit Pinienkernen, Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen
- ca. 20 bis 25 Minuten backen