



FLAMMKUCHEN MIT DOLCELATTE, HONIG, BIRNE UND THYMIAN

TARTE FLAMBÉE WITH DOLCELATTE,
HONEY, PEARS AND THYME

nr. 5

ZUBEREITUNG › Mehl, Öl, Wasser und Salz zu einem nicht mehr klebrigen **Teig** verarbeiten. Eine Stunde rasten lassen und danach dünn auf ein gefettetes Backblech ausrollen. Crème double leicht salzen und auf dem Teig verstreichen. Zwiebeln in dünne Ringe und Birnen in dünne Spalten schneiden. Beides auf dem Teig verteilen.

Dolcelatte darüberbröseln und mit frischem Thymian bestreuen. Abschließend noch etwas Honig darüberziehen. Den Flammkuchen bei 250 °C zirka 10 bis 15 Minuten backen, bis der Rand braun wird und der Käse anfängt zu schmelzen.

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

800 g Mehl
8 EL Öl
500 ml Wasser
2 TL Salz

FÜR DEN BELAG

800 g Crème double
2 große Birnen
600 g Zwiebeln
800 g Dolcelatte
4 EL Honig → AKAZIENHONIG
1 Bund frischer Thymian

INGREDIENTS

FOR THE DOUGH

800 g flour
8 tbsp. oil
500 ml water
2 tsp. salt

FOR THE TOPPINGS

800 g double cream
2 large pears
600 g onions
800 g dolcelatte

ACACIA HONEY

4 tbsp. honey
1 bunch fresh thyme

PREPARATION › Mix together the flour, oil, water and salt until you have a non-sticky **dough**. Let rest for about an hour and then roll out in a thin layer on a greased baking sheet. Lightly salt the double cream and spread over the dough. Cut the onions into thin rings and the pears into thin wedges and arrange both on top of the cream.

Crumble the **dolcelatte** over the tarte and sprinkle with the fresh thyme. Finally drizzle some honey over the top. Bake for about 10 to 15 minutes at 250°C until the edges turn brown and the cheese starts to melt.

Tipp | tip

Kann mit Walnüssen, Rosmarin oder auch mit Burrata und Basilikum abgewandelt werden. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. | Can also be made with walnuts and rosemary or with burrata and basil. Your imagination should know no bounds.

