Süsskartoffel-Flammkuchen

Zutaten (für zwei Flammkuchen à ca. 35cm)

Brotteig:
• 400 g Mehl
• 1 TL Salz
• ½ TL Zucker
• ½ Würfel Hefe, zerbröckelt
• 2 ½ - 3 dl Wasser

Belag:
• 180 g Crème fraîche
• ¼ TL Kräutersalz
• wenig Pfeffer
• 2 Zweige frischer Rosmarin
• 2 Zweige frischer Thymian
• 300 g Süsskartoffeln, in feine Scheiben gehobelt
• 2 Stk Bundzwiebeln mit dem Grün
• wenig Trüffelöl

Zubereitung

Brotteig:
Alle Zutaten bis und mit der zerbröckelten Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser beigeben und alles zu einem weichen, glatten Teig kneten.

Zugedeckt bei Raumtemperatur 45 bis 60 Minuten aufs Doppelte aufgehen lassen.

Belag:
Rosmarin- und Thymianblättchen abzupfen. Süsskartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel in feine Scheiben hobeln. Bundzwiebeln gut waschen, trockenschütteln und samt dem Grün in feine Ringe schneiden.

Backofen auf 220 Grad (Heissluft) vorheizen.

Teig halbieren und jede Portion auf wenig Mehl oval, 3 mm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Crème fraîche bestreichen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und mit den Rosmarin- und Thymianblättchen bestreuen. Süsskartoffelscheiben darauf verteilen und die Zwiebelringe und -grün darüber streuen. Nochmals mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken und mit wenig Trüffelöl beträufeln.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und sofort servieren.

****