Flammkuchen für scharfe Momente

FLAMMKUCHEN MIT ZIEGENKÄSE UND FEIGEN-CHILI-SENF

Zutaten für 8 Personen

der Teig

900 g Weizenmehl
20g Salz
60 ml Rapsöl
600 ml lauwarmes Wasser
4 g frische Hefe

die Creme

600 g saure Sahne
1 Tl Salz
4 Tl Piment
Muskatnuss, gerieben

der Feigen Chili Senf

3 mittelscharfe Chilischoten,
z. 8. Serrano
150 ml Himbeeressig
200 ml roter Portwein
180 g Rohrohrzucker
20 g gelbe Senf Saat, zerstoßen
1 TL frischer Ingwer, gerieben

die Garnierung

350 g Ziegenkäserolle
6 frische Feigen
2 rote Zwiebeln
6-8 Zweige Thymian, gezupft
Honig, Salz und Pfeffer
…und ab in den BaWoSmok für ca. 5min

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Öl und Wasser in einem Becher mischen und die Hefe darin auflösen. Mehl und Hefewasser zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Abgedeckt für mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
Anschließend nochmals durchkneten.
Nochmal 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die saure Sahne mit Salz, dem Piment Muskatnuss abschmecken.
Für den Senf die Feigen klein würfeln, die Chilischoten von Stiel und Kernen befreien und fein hacken. Beides mit Himbeeressig, Portwein sowie dem Rohrohrzucker in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze für etwa 15 Minuten köcheln lassen.
Die Mischung anschließend fein pürieren und mit Senf Saat sowie Ingwer verfeinern. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchziehen lassen.

Für den Belag den Ziegenkäse und die Feigen in dünne Scheiben schneiden.
Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
Den BaWoSmok auf der Backofenseite anheizten bis 250°C erreicht sind.

Die Teiglinge auf Holzschieber legen.
Mit der sauren Sauce bestreichen und mit Käse, Feige und Zwiebeln belegen.
Mit Thymian und einigen Tropfen Honig verfeinern.
In den BaWoSmok schieben und ca. 5min backen.
Zum Servieren mit dem Senf beträufeln.