

## Zitronenflammkuchen mit Basilikum



### Zutaten/ Einkaufsliste: für 3 Teigfladen

125 ml Wasser

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 EL Öl

### Basilikum-Pesto:

200 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Bio-Zitrone

½ Bund Basilikum

100 g luftgetrockneter Tiroler Speck, in feine Scheiben geschnitten

Salz,

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung:**

Die Teigzutaten schnell zusammenarbeiten, 10 Minuten stehen lassen. 3 Kugeln formen, abdecken und nochmals 45 Minuten stehen lassen. Den Backofen zusammen mit dem Keramikbackstein bei 275 °C Pizzastufe auf Einschubhöhe 1 20 Min. vorheizen.

Crème fraîche mit fein gehackter Knoblauchzehe und Chilischote verrühren. Etwas geriebene Zitronenschale hinzufügen und mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Den Teig mit etwas Mehl sehr dünn ausrollen. Dann einen Teigfaden auf den bemehlten Holzschieber ziehen.

Die Creme auf den Teig streichen und mit einigen Basilikumblättern belegen. Restliche Zitronenschale mit einem Sparschäler komplett schälen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Zitronenscheiben zusammen mit dem Speck auf den Fladen legen.

Den Fladen in ca. 6 Min. auf dem Keramikbackstein knusprig backen. Nach dem Backen mit grobem Pfeffer sowie den restlichen Basilikumblättern bestreuen und sofort servieren.