Flammkuchen mit Feigen und Schwarzwälder Schinken

Zutaten für 8 Stück

220 ml Wasser	auf ca. 35 °C erwärmen.
1 TL Zucker	und
20 g Hefe	darin auflösen. 10 Minuten ruhen lassen, bis sich Schaum bildet.
400 g Mehl (Type 550)	in eine Schüssel geben,
2 EL Olivenöl	
1 TL Salz	und die Hefe zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten, abdecken und ca 40 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3 – 4 rote Zwiebeln	schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden.
8 reife Feigen	waschen, Stielansatz entfernen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.
300 g Crème fraîche	mit
50 g Schlagsahne	und
1 TL Honig	verrühren. Mit
Salz und Pfeffer	abschmecken, beiseitestellen.
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken.	jeweils dritteln und bei Zimmertemperatur stehen lassen damit er sein volles Aroma entfalten kann.
40 g Rucola	waschen, die groben Stiele entfernen und sehr grob hacken. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kräftig durchkneten und in 8 Portionen teilen. Jede Portion zu einem länglichen, möglichst dünnen Fladen ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einer Gabel dicht an dicht einstechen. Mit Crème fraîche bestreichen, Feigen und Zwiebeln darauf verteilen, mit etwas Pfeffer übermahlen und die Fladen nacheinander auf der untersten Schiene des Ofens ausbacken – etwa 10 bis 12 Minuten. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit Schinken und Rucola belegen und servieren.

