

Flammenkuchen

Tarte Flambée

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Eine feine elsässische Spezialität. Voraussetzung ist ein Ofen mit einem Pizzastein und einer Pizakelle o.ä.

Pizza, Kuchen (salzig)

Vorbereitung

Frankreich

Kochzeit

Menge für

1kg Teig

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1000	Gramm	Mehl: Ergibt mind. 10 Flammenkuchen, je nach Größe
2	750	Milliliter	Wasser
3	1	Esslöffel	Salz
4	1	Esslöffel	Olivenöl
5	20	Gramm	Hefe
6			Sauerrahm
7			Zwiebeln
8			Schinken oder Speck

Anleitung Zubereitung

1	Erstellen Sie einen Teig mit Weismehl, Wasser, Hefe und Salz. Kneten Sie den Teig ausgiebig und schneiden sie ihn in gleich grosse Portionen zu 100 - 120 g.
2	Lassen Sie diese ca. 2 Stunden an einem warmen Ort, mit einem feuchten Tuch zugedeckt, gehen.
3	Rösten Sie feine Zwiebelringe (nicht knusprig rösten!) mit den Speck- und Schinkenstreifen. Wenn Vegetarier eingeladen sind separat und sonst zusammen.
4	Heizen Sie den Ofen auf 280-300 Grad auf. Der Pizzastein muss sich auf der untersten Schiene befinden.
5	Den ausgewallten Teig mit dem Sauerrahm bestreichen. Teig mit angebratene Zwiebeln, Speckstreifen und oder Schinkenstreifen bestücken. (für Vegetarier nur Zwiebeln).
6	Flammenkuchen auf in den Ofen auf den Pizzastein schieben. Innerhalb 3 bis 4 Minuten ist der erste Flammenkuchen servierbereit.
7	Ein Tokai Gris, Riesling oder ein Gewürztraminer begleiten den göttlichen Schmaus.

Flammenkuchen

Tarte Flambée

