



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen traditioneel met crème fraîche, spek en rode ui. Een specialiteit uit de Elzas. Ook wel bekend als tarte flambée (Frans).

Flammkuchen heeft een smakelijke, dunne en knapperige bodem.

Flammkuchen en pizza kun je beide met verschillende toppings

beleggen. Echter flammkuchendeeg moet korter rijzen en wordt

met minder (of zelfs zonder) gist gemaakt en je rolt het dunner uit, waardoor het knapperig bakt dan pizza. Met dit recept maak je deeg voor 4 flammkuchen bodems.



Vorbereiden: ca. 30 min. Rijzen: 60 min. Bereiding: ca 15-18 min.

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 500 gram Lelie's Pizzamix
- 3-4 gram droge gist of zonder gist (helpt van het bijgesloten zakje bij de pizzamix).
- 10 gram fijn zout
- 280-300 ml handwarm water
- 3 el olijfolie

Ingrediëntenlijst (voor topping)

- 350-400 gram crème fraîche
- 200 gram spekreepjes
- 1½ rode ui
- peper en zout, naar smaak
- rucola, optioneel, naar smaak

Bereiding

- Om de bodem goed knapperig te krijgen, is het belangrijk dat de oven goed heet is (onder- en bovenwarmte) en ook de ovensteen voldoende is voorverwarmd. In plaats van een ovensteen, kun je ook een bakplaat met bakpapier gebruiken en deze goed voorverwarmen.
- Door de onderwarmte en de voorverwarmde ovensteen of bakplaat zorg je voor extra veel warmte van onderen en krijg je een lekker knapperige flammkuchen bodem.
- Doe de bloem, de gedroogde gist, het zout, water en de olijfolie in een kom. Meng alles met je handen of met een mixer met deeghaken tot een samenhangend deeg. Kneed 10-15 min door tot je een soepel deeg hebt.
- Maak een bal van het deeg en leg deze in een licht met olie ingevette kom. Dek de kom af en laat het deeg op een warme en tochtvrije plaats 1-1½ uur rijzen. Het deeg zal in volume toenemen.
- Verwarm de oven, bij voorkeur met ovensteen, voor op 250°C (onder- en bovenwarmte).
- Verdeel het flammkuchendeeg in vier porties. Je kan nu je eerste flammkuchenbodem maken, beleggen en afbakken. De rest van je deegbolletjes laat je onder de theedoek liggen.
- Rol elk stuk zo dun mogelijk (2-3 mm) uit op een licht bebloemd werkblad tot een ovale lap.
- Leg de flammkuchenbodem op een stuk bakpapier. Het deeg is nu klaar om te beleggen.
- Smeer de crème fraîche op het deeg en verdeel de spekreepjes erover. Snij de ui in ringen en verdeel ook deze over het deeg. Breng nog wat extra op smaak met peper en zout.
- Schuif de flammkuchen daarna met bakpapier en al op de hete ovensteen (of op een hete voorverwarmde bakplaat) en bak de flammkuchen 10-15 min. op 250 °C.
- Nadat de flammkuchen uit de oven komt verdeel je er wat rucola over.

Tot Slot

- Flammkuchen kun je ook een dag eerder maken, afgedekt bewaren in de koelkast en voor gebruik 10-15 min opwarmen op 230 °C.
- Bewaren deeg. Flammkuchen deeg bewaar je het best in de koelkast, waar het na openen nog 1-2 dagen houdbaar is. Invriezen kan ook: verpak het luchtdicht om het tot 3 maanden te bewaren. Laat bevroren of gekoeld deeg voor gebruik altijd op kamertemperatuur komen.
- Andere heerlijke varianten voor de toppings.
 - o Crème fraîche, gegrilde spicy kip, rode ui en komijn
 - o MonChou, knoflook, Italiaanse kruiden, courgette, tomaatjes, rode ui, parmaham, basilicum