

FLAMMKUCHEN

Duits recept



Vorbereitung : 15 min - **Rusttijd :** 45 min - **Koken :** 15 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4 FLAMMKUCHEN

- VOOR HET DEEG : - 440 g tarwebloem - 1 zakje gistpoeder - 1 tl zout - 1 mespuntje suiker - 250 ml water - 3 el olijfolie - VOOR DE GARNITUUR : - 300 g geschilde uien - 200 g spekreepjes - 150 g crème fleurette (ongeklopte slagroom) - 250 g crème fraîche - ½ tl zout - 3 mespuntjes zwarte peper

FLAMMKUCHEN :

1. Maak eerst het deeg voor de flammkuchen. Rol het deeg dun uit op een bakplaat bedekt met bakpapier.
2. Plaats de transparante kom met de midi-kom en de plakjesschijf van 2 mm. Snijd de uien met het programma FOODPROCESSOR.
3. Meng in een kom de crème fleurette, crème fraîche, peper en het zout. Verdeel het mengsel over het deeg. Leg daarop de gesneden ui en spekreepjes.
4. Zet in het midden van de oven en bak gedurende 15 minuten totdat het deeg knapperig is. Goed warm opdienen.

DEEG VOOR FLAMMKUCHEN :

1. Doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom en start het programma BROOD/BRIOCHE om een mooi glad deeg te krijgen. Knead tot een bol.
2. Laat het deeg 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 250 °C en verdeel het

deeg in 4 gelijke delen.

Tip van de chef :

Bereid de flammkuchen op een pizzasteen om een nog knapperiger deeg te krijgen. Variaties: Garneer de flammkuchen met prei, dunne schijfjes aardappel en bacon, of doe er wat camembert en vossenbessenjam op. Ook zoete variaties zijn lekker door er chocoladepasta voor op brood en stukjes banaan of schijfjes peer, honing, noten en geitenkaas op te doen.

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)