



Flammkuche met rode ui en ansjovis

Bijgerecht, Brunch, Snack • Brood, oven, Vegetarisch
Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

200 gram bloem
100 gram fijn griesmeel
(semola)
12 gram verse gist
180 gram water
4 gram zout
3 eetlepels olijfolie
40 gram crème fraîche
75 gram Boursin Cuisine
rode ui
ansjovisfilets

Bereiding

Een stevig soepel deeg bereiden, 10 minuten kneden in de keukenmachine met deeghaak.
Oven met pizzasteen op 200 graden.
Deeg na een rijstijd (afgedekt) tot dubbel volume doorslaan en uitrollen tot 3 à 4 mm ronde vorm.
Crème fraîche en Boursin Cuisine goed mengen en daar het deeg mee bestrijken.
Rode ui in halve ringen snijden en goed verspreid beleggen op het de bovenlaag.
Ansjovisfilets fijnhakken en goed verspreid op het belegde deeg leggen.
Plaats in de hete oven tot mooi gebakken aan onder- en bovenzijde.

Notities

Eén van de vele variatiemogelijkheden op Flammkuchen, rode ui en ansjovis.

Foto's

