

Flammkuchen



Gerechten: Bijgerecht, Hoofdgerecht, Snack

Categorieën: oven

Bron: Appetijt - L. Van den Bos

Ingrediënten

Voor 2 niet te grote Flammkuchen:

300 gram bloem

12 gram verse gist

180 gram water

4 gram zout

3 eetlepels olijfolie

70 gram crème fraîche

1 rode ui

100 gram licht gerookte spekreepjes

rucola

zwarte peper uit de molen

Bereiding

Maak een soepel elastisch deeg van water, gist, bloem, olie en zout en laat het 1 uur afgedekt rijzen op een warme plaats.

Het deeg rechthoekig uitrollen en op een bakplaat met bakpapier leggen.

Bestrijken met crème fraîche.

Rode ui in flinterdunne halve ringen snijden.

Ui en spekreepjes over de deegplakken verdelen. let er op: het hoeft niet rijkelijk belegd te worden, eerder aan de wat zuinige kant.

Doe er wat peper van de molen over en plaats 15 minuten in een oven op 210 graden.

Intussen heb je rucola gewassen en een beetje klein gesneden om bij het opdienen over de flammkuchen te verdelen.

Foto's



FLAMMKUCHEN

