

Flammkuchen

Toplam 75 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Orta ~520 kcal

Flammkuchen, çok ince açılmış mayasız hamuru creme fraiche, soğan ve dana bacon ile yüksek ısıda sa pişiren Alsas usulü çittarttır.

Malzemeler

Hamur için

- 300 gr Un
- 150 ml Su
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Sos için

- 200 gr Creme fraiche
- 2 yemek kaşığı Süzme yoğurt
- 0.3 çay kaşığı Muskat

Üzeri için

- 2 adet Kuru soğan
- 160 gr Dana bacon
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Un, su, zeytinyağı ve tuzla pürüzsüz hamur yoğurun.
2. Hamuru 30 dakika dinlendirin.
3. Creme fraiche, süzme yoğurt, muskat ve karabiberi karıştırın.
4. Soğanları ince yarım ay, dana baconu ince şerit kesin.
5. Fırını 260°C sıcaklığa 30 dakika ısıtın.
6. Hamuru çok ince açıp sosu sürün, soğan ve dana baconu yayın.
7. Flammkucheni 8 ila 10 dakika kenarları altına kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Hamuru neredeyse kağınceliğinde açmak flammkuchenin çittarttır karakterini verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Yan1nayeşil salata ve üzüm sirkeli sos koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt