

Flammkuchen



Dej

200 g mel
1,2 dl vand
2 spsk olie
1 knsp salt

Topping

125-150 g cremefraiche
1 knsp muskatnød
Salt og peber, friskkværnet
125-150 g bacon
2 løg

Drys

1 lille bundt purløg

Dej

Ælt dejen sammen, form den til en kugle, og lad den hvile tildækket i 20-30 minutter.

Sæt en pizzasten eller en bageplade i ovnen, og tænd på 250° gerne på pizza indstilling med ekstra undervarme.

Topping

Rør cremefraiche med lidt revet muskatnød, salt og peber.

Skær bacon i skiver, og skær dem i 2-3 cm brede stykker. Pil løgene, halvér dem, og snit dem meget fint.

Del dejen i 2 stykker, og rul dem meget tyndt ud på et meldrysset bord. Læg dem på 2 stykker bagepapir.

Bred cremefraichen tyndt ud på dejen, og drys med løg og bacon.

Bag flammkuchen én ad gangen på den varme pizzasten eller bageplade i 10-12 minutter, til dejen er sprød.

Drys med fintsnittet purløg og friskkværnet sort peber, og servér straks.

Note

En flammkuchen kan vist bedst beskrives som en slags pizza, der bages med en dej uden gær. Denne specialitet fra Alsace kaldes også Tarte Flambée. Den ligner en pizza, men dejen er uden gær og rulles meget tyndt ud, før den bages med cremefraiche, rå løg og bacon. Den smager fantastisk og kan nydes som en snack eller som tilbehør til fx en god rod-frugtsuppe.

Kilde: alt.dk

24.07.2023