



Elzasser flammkuchen

Flinterdunne, knapperige bodem belegd met romige verse kaas, dunne uiringen en spekblokjes, kort en heet gebakken. Snijd in stukken en deel meteen aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	12'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

300 g bloem
150 ml lauw water
2 el olijfolie
1 kl zout
200 g platte kaas (fromage frais)
100 ml zure room
2 uien
150 g gerookte spekblokjes
snufje nootmuskaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op de hoogste stand, minstens 240 graden, en zet een bakplaat of pizzasteen mee in de oven om op te warmen.
2. Meng de bloem met het zout, voeg het lauwe water en de olijfolie toe en kneed alles tot een soepel, niet-plakkend deeg. Dek af en laat 15 minuten rusten op kamertemperatuur.
3. Pel de uien en snijd ze in flinterdunne ringen.
4. Meng de platte kaas met de zure room, een snufje nootmuskaat en versgemalen peper tot een gladde smeerbare massa.
5. Bestrooi het werkblad licht met bloem en rol het deeg zo dun mogelijk uit, bij voorkeur op een vel bakpapier, tot een rechthoek of ovale lap van ongeveer 2 tot 3 mm dik.
6. Strijk het kaasmengsel gelijkmatig uit over het deeg en laat een kleine rand vrij. Verdeel de uiringen en de spekblokjes gelijkmatig erover.
7. Schuif de flammkuchen op het bakpapier voorzichtig op de hete bakplaat of pizzasteen in de oven. Bak 10 tot 14 minuten tot de randen goudbruin en krokant zijn en de spekblokjes licht kleuren.
8. Haal uit de oven, snijd meteen in stukken en serveer direct.

Tip

Een pizzasteen geeft de krokantste bodem. Heb je die niet, verwarm dan de bakplaat minstens 20 minuten voor in de oven zodat het deeg meteen de hitte vanonder krijgt. Bak indien nodig in twee beurten als de oven te klein is.

Lekker met

Gemengde groene salade met een lichte vinaigrette.

Dranktip

Een frisse Elzasser Riesling of een licht blond bier passen uitstekend bij de romige kaas en het gerookte spek.