

Menugang
Voorgerecht

Aantal personen
4 personen

Bereidingstijd
40 minuten

Benodigdheden
Oven
Stoomoven

Ingrediënten

- 325 gr. bloem
- 190 ml. water, lauwwarm
- 1 el. olijfolie
- 1 zakje gist
- 1 tl. Zout
- 2 st. Rode ui
- 4 el. Crème fraîche
- 125 gr. Gerookte zalmsnippers
- 2 handen Bladspinazie
- Ca. 4 el. Parmezaanse kaas, geraspt
- Rucola naar smaak

Bereidingswijze

1. Doe de bloem, het water, het zout, de gist en de olijfolie in de keukenmachine met deeghaak.
2. Zet de keukenmachine op middelhoge snelheid en laat de machine ongeveer 10 minuten kneden.
3. Zet de bakoven met stoom op de deegrijstand 38°C.
4. Vet de bodem van een ovenplaat in met een beetje olijfolie.
5. Haal het flammkuchen deeg uit de keukenmachine en verdeel het in 4 bollen en leg ze op ruime afstand van elkaar op de ingevette plaat.
6. Laat de deegbollen 30 minuten rijzen in de oven.
7. Verwarm de oven met de pizzasteen voor op 280-300°C. ¹ Laat de oven minimaal 20 minuten op temperatuur komen.
8. Maak de rode ui schoon en snijd er flinterdunne halve ringen van.
9. Rol onder leiding van de chef ovale of ronde Flammkuchen bodems.
10. Smeer de Flammkuchen bodems dun in met de creme fraiche en bestrooi ze met de rode uienringen, zalmsnippers, bladspinazie en de parmezaanse kaas.
11. Schuif ze direct in de oven op de pizzasteen en bak ze (donker)bruin in ca. 4-5 minuten.
12. Snijd de Flammkuchen in punten – bestrooi ze met wat plukjes rucola – serveer en consumeer ze direct

TIP

¹ Mocht je geen oven met pizzasteen aansluiting hebben kan het ook gemaakt worden op een bakplaat. Het kan ook met een losse pizzasteen gemaakt worden op 250 graden.