



ZELFGEMAAKTE FLAMMEKUCHEN OP 3 MANIEREN!

NODIG

250 gram bloem
7 gram gist
2 eetlepels olijfolie
150 milliliter lauwwarm water
snufje zout

TRADITIONELE FLAMMKUCHEN:

1 eetlepel crème fraîche
handje spek
1 gesnipperde uien
halve prei in ringen
peper naar smaak

ITALIAANSE FLAMMKUCHEN:

1 eetlepel crème fraîche
paar plakjes parmaham
1 gesneden tomaat
handje rucula
handje Parmezaanse kaas
peper naar smaak

POPEYE'S FAVORIETE Flammkuchen

1 eetlepel crème fraîche
handje spinazie
handje feta blokjes
4 zongedroogde tomaatjes in reepjes

DOEN

1. Doe het gist in een kommetje met het water en laat het 5 minuten staan. Meng de bloem, het gist met water, zout en de olie in een kom. Kneed dan verder met je handen tot een bal. Schenk een druppel olie in de kom en leg de deegbal er bovenop. Dek de kom af met een theedoek en laat rusten voor een uur. Verwarm de oven voor op 230° C.
2. Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in 3 stukken en rol ieder stuk heel dun uit. Leg de bodems op een bakplaat bekleed met bakpapier. Smeer iedere bodem in met crème fraîche.
3. Bak voor de traditionele Flammekuchen de spek voor in een pan. Verdeel daarna over de kuchen samen met de uien, prei en peper. Bak flammenkuchen ongeveer 8 minuten (dat geldt voor ze allemaal).
4. Verdeel voor de Italiaanse Flammekuchen de parmaham en tomaat over de bodem. Na het bakken, doe je de rucola, Parmazaanse kaas en peper erover.
5. Verdeel voor Popeye's favoriete Flammekuchen spinazie, fetablokjes en zongedroogde tomaatjes over de bodem.



3x
GENIETEN

WWW.BONAPETIT.NU