

Recept Flammkuchen met Reblochon

Benodigheden bodem:

300 gram bloem
150 ml. lauwwarm water
45 ml. olijfolie
7 gram instantgist

Het Flammkuchendeeg heeft wel wat weg van pizzadeeg en dient ongeveer een uur te rijzen. Zeef de bloem boven een mengkom met wat zout. Meng met garde of hand en voeg water, olijfolie en gist toe. Kneed het deeg 10 minuten tot een bal van soepel deeg. Smeer de mengkom dun in met olijfolie en leg het deeg erin met een vochtige theedoek erover. Laat het deeg een uurtje rijzen.

Benodigheden voor garnituur:

150 gram Reblochon
75 gram Crème fraîche
1 Citroen
80 gram Spek
100 gram Zuurkool
1 Witte ui
4 pak Flammkuchenbodem (voor als u het niet zelf wilt maken)
20 cl. Witte wijn
1 Knoflookteen

Eerst de witte ui in fijne julienne snijden en de spek in een brunoise (trucje: het spek 5 minuten in een vriezer leggen, het wordt dan makkelijker te snijden). Knoflookteen hakken en aanzetten met een beetje sojaolie. De witte wijn toevoegen. Laat dit tot de helft reduceren.

De Reblochon laten smelten en daarna, van het vuur, de crème fraîche toevoegen en dit laten afkoelen. Op smaak brengen met zout, peper en citroenzeste. Twee lepels hiervan op de bodem van de Flammkuchen smeren en daarover zuurkool, spek en witte ui verdelen.

De oven is voorverwarmd op 230°C. De Flammkuchen gedurende maximaal 15 minuten afbakken.

Tot slot, wat fijngesneden bieslook er over verdelen.

Eet smakelijk!

