

## Bereiding Flammkuchen in een steenoven

### In 8 eenvoudige stappen naar een perfecte Flammkuchen

- 1) Laat de Flammkuchenbodem ontdooien verwarm de Flammkuchenoven voor. Bovenwarmte 280 gr.C. onder warmte 250 gr.C. als u geen afzonderlijk regelbare warmte heeft de oven op 270gr.C. instellen.
- 2) Neem een Flammkuchenbodem en leg die op een Flammkuchenplankje.
- 3) Bestrijk de Flammkuchenbodem met ca. 50 gr. crème fraîche en laat de rand ca. 1 cm. vrij.
- 4) Beleg de Flammkuchen met gewenste producten zoals: magere spekreepjes en prei, of spinazie met gerookte zalm, of geitenkaas met rucola
- 5) Bestrooi de Flammkuchenschijer met wat bloem en schuif de Flammkuchen hierop.
- 6) Schuif nu met de Flammkuchenschijer de Flammkuchen in de voorverwarmede oven. Als de groene controlelampjes uit zijn heeft de Flammkuchenoven heeft de juiste temperatuur bereikt.
- 7) Na 2,5 minuten haalt u met de Flammkuchenschijer de Flammkuchen uit de oven en legt deze op een Flammkuchenplankje.
- 8) Met de Flammkuchensnijder de Flammkuchen 1 x in de lengte en 4 x in de breedte snijden. Afhankelijke van de topping wat zout en peper malen.

Aanvulling:

Bij bereiding in een Rational (Self Cooking Center)  
Proces Bakken=>Pizza=>BRAUN4=>3 minuten

Bij bereiding in combisteamer

Temp 250 gr.C. => Droge lucht => 3 minuten

