

## **Basics**

Gebruik crème fraiche met mindstens 30% vetgehalte dan smaakt uw Flammkuchen na bereiding heerlijk romig.

Besmeer de Flammkuchenbodem niet helemaal, laat aan de rand ca. een ½ cm vrij daardoor krijgt onze bodem een mooie opgeblazen goudgele knapperige rand.

Creer uw eigen Flammkuchensauce daarvoor mengt u kwark, crème fraiche en olijvenolie, kruid deze mix met zout, peper en muskaat.  
Voeg hier gepureerde uien of uien blokjes aan toe.  
Voor een heerlijk aroma ook nog verse tijm.

Wanneer u een lactosevrije Flammkuchen wilt maken, dan vervangt u de crème fraiche door:  
Tomatensauce, olijvenolie, vijgen mosterd, gepureerde selderij....  
De fantasie kent hier geen grenzen.

Ons deeg bevat de beste meel soorten (tarwe of spelt) en is dus van de basis vegetarisch en veganistisch. Let wel op dat u bij het bereiden van een veganistische Flammkuchen geen crème fraiche gebruikt.  
Wij leveren ook volkoren Flammkuchen in bio kwaliteit.  
U kunt dus zowel volwaardige veganistische, vegetarische en lactose vrije Flammkuchen maken.