

Flammkuchen recept

 ± 1 uur

 ± 0.5 uur

 4 personen



Flammkuchen is een heerlijk gerecht dat oorspronkelijk uit de Duits-Franse stad Elzas komt. Het Flammkuchen deeg is een heel dun brooddeeg dat je met allerlei verschillende toppings naar smaak kunt beleggen. Zo wordt het vaak belegd met Crème fraîche, reepjes ui en spek. Lijkt jou wat anders lekkerder? Dan kun je dat uiteraard ook gewoon als topping gebruiken. In onderstaand recept laten wij stap voor stap zien hoe je zelf een echte traditionele Flammkuchen kunt maken. Lees snel verder en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 270 gram patentbloem;
- Een halve theelepel zout;
- Bakplaat;
- Bakpapier.

Overige benodigdheden:

- 130 milliliter lauw water;
- 2 theelepels olijfolie;
- 100 gram bacon;
- 1 rode ui;
- 100 gram crème fraîche;
- Eventueel: 1 theelepel Italiaanse kruiden.

Recept





écht alles om te bakken

1. Meng de bloem, olijfolie, zout en het water met een houten lepel door elkaar heen.
2. Kneed het deeg 8 minuten met een deegmachine.
3. Dek de kom af en laat het deeg zodoende 30 minuten rusten.
4. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
5. Bekleed de bakplaat met bakpapier en strooi er een beetje bloem op.
6. Rol het deeg op de bakplaat uit tot dikte van 2 centimeter.
7. Smeer het deeg in met de crème fraîche.
8. Schil de ui en snijd de ui en de bacon in stukjes.
9. Verdeel deze over het deeg heen.
0. Strooi er eventueel wat Italiaanse kruiden overheen.
11. Bak de flammkuchen in 12 minuten gaar.

Handige informatie

Het bewaren van de flammkuchen

Heb je zelf ook heerlijke flammkuchen gemaakt, dan kun je direct na het bakken ervan gaan genieten. Krijg je dit lekkere gerecht niet in één keer op? Dan is dat helemaal niet erg! Je kunt de flammkuchen namelijk afgedekt in aluminiumfolie nog 1 á 2 dagen bewaren in de koelkast. Uiteraard smaakt hij vers wel het allerlekkerst.

Het serveren van de flammkuchen

Met flammkuchen kun je eigenlijk alle kanten op. Je kunt het als lunch eten, maar ook prima als bijgerecht of als borrelhapje. Als je het tijdens het avondeten gaat serveren is het heerlijk om er een lekkere salade bij te maken. Wat ook echt een verrukkelijke combinatie is, is om de flammkuchen te serveren met rucola en balsamico azijn. Kortom: keuze genoeg!

Bekijk ook eens ons recept voor flammkuchen met zalm!

In dit recept hebben wij gebruik gemaakt van bacon, maar zoals je in de inleiding al hebt gelezen kun je flammkuchen met verschillende dingen beleggen. Zo hebben wij ook een heerlijk recept voor flammkuchen met gerookte zalm. Het fijne aan dit recept is dat je de topping niet hoeft mee te bakken en dus een dag later nog kunt garneren met verse ingrediënten. [Bekijk het recept hier!](#)

Deel jouw flammkuchen met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke flammkuchen gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Patisse Bakplaat 39x26cm (Art.nr.: 03639)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

