



Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za tijesto:

200 g	Glatkog brašna
1 prstohvat	Soli
100 ml	Vode
1 žlica	Ulja

Za nadjev:

1 kom	Ljubičasti luk
50 g	Slanine
100 g	Milerama
0.5 žličice	♦ BIO Peršin
1 žličica	♦ Vlasac sjeckani
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

Flammkuchen – Tarte flambée

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 U većoj zdjeli pomiješajte brašno i sol. Dodajte vodu i ulje te rukama ili mikserom (koristeći nastavke za tijesto) umijesite tijesto. Mijesite oko 5 minuta, odnosno dok tijesto ne bude mekano i glatko. Oblikujte tijesto u kuglu, omotajte ga plastičnom folijom i ostavite da odstoji 30 minuta na sobnoj temperaturi.
- 2 Za to vrijeme očistite i nasjeckajte luk u oblike polumjeseca. Slaninu nasjeckajte na trakice. Mileram pomiješajte s peršinom.
- 3 Zagrijte pećnicu na 200 stupnjeva. Tijesto podijelite na pola. Jednu polovicu tijesta razvaljajte na dimenzije 25 x 30 cm. Prebacite tijesto na lim za pečenje obložen papirom za pečenje i premažite polovicom milerama. Po tijestu ravnomjerno rasporedite polovicu slanine i luka te po želji posipajte paprom.
- 4 Prebacite lim u pećnicu i pecite 10 – 12 minuta, odnosno dok rubovi ne postanu zlatno smeđi. Ponovite postupak s ostatkom tijesta i nadjeva. Pečeni flammkuchen posipajte vlascom i poslužite.

