Тарт фламбѐ (Flammkuchen) с малини и синьо сирене



30—40 Минути

Подготовка

1 Нарежете червения и зеления лук на тънки кръгчета, а синьото сирене на кубчета. Измийте малините и ги оставете да се отцедят.

2 За да направите тестото: разбъркайте брашното, водата, щипка сол и зехтина. Омесете тесто.

СЪВЕТ: Можете да използвате и готово тесто за пица, ако нямате време.

3 Загрейте фурната на 230°C предварително. Разделете тестото на две равни части и разточете на тънко, за да направите основата на тарта.

4 Сложете едната основа за тарта в тава, покрита с хартия за печене. Намажете внимателно със заквасена сметана. Разпределете отгоре половината от синьото сирене, червения лук, зеления лук и малините. Поръсете с мелничката Рустикана на Kotányi.

5 Опечете на най-долното ниво на фурната за 5-8 минути. След това повторете и с другия тарт.

СЪВЕТ: Пригответе ги едновременно, ако има достатъчно място в тавата.

6 Сервирайте тартовете и се насладете. Можете да залеете с фина струйка мед по желание.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

За тестото

250 g	Брашно
125 ml	Вода
3 с.л.	Зехтин
	Морска сол

За плънката

200 g	Заквасена сметана
100 g	Синьо сирене
150 g	Малини
1 бр.	Червен лук
1 стрък	Зелен лук
2 с.л.	Мед
1 с.л.	Рустикана
	Морска сол