

Tartă flambată – Flammkuchen

50—60 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

Pentru aluat:

200 g	Făină
100 ml	Apă
1 lingură	Ulei
1 praf	Sare de mare iodată

Pentru umplutură:

1 buc	Ceapă roșie
50 g	Bacon
50 g	Smântînă
1 linguriță	Pătrunjel mărunțit
1 praf	Piper negru măcinat

Pregătire

1. Se amestecă făina și sarea într-un castron mare, după care se adăugă apă, ulei și se frământă aluatul cu mâinile sau cu un mixer, timp de aproximativ cinci minute sau până când aluatul este moale și neted. Aluatul se modelează în formă de minge, se înfășoară în folie alimentară și se lăsă la dospit timp de 30 de minute la temperatura camerei.
2. În acest timp, se curăță și se taie ceapa julienne. Apoi se taie slănina în fâșii și se amestecă smântână cu patrunjelul.
3. Cuptorul se incalzeste la 200 de grade. Se împarte aluatul în jumătate. Se întinde jumătate din aluat la dimensiunile de 25 x 30 cm, se transferă pe o tavă căptușită cu hârtie de copt și se acoperă cu jumătate din cantitatea de smântână. Se presară jumătate din cantitatea de bacon și de ceapă uniform peste aluat și se asezonează cu piper.
4. Se dă preparatul la cuptor pentru 10-12 minute sau până când marginile devin maro auriu. Se repetă procesul cu restul aluatului și cu umplutura ramasă.