



Tartă flambată – Flammkuchen

🕒 50–60 Min. 🍷🍷🍷

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 lasă la dospit timp de 30 de minute la temperatura camerei.
- 2 În acest timp, se curăță și se taie ceapa julienne. Apoi se taie slănină în fâșii și se amestecă smântână cu patrunjelul.
- 3 Cuptorul se încalzeste 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 azonează 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.

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	Smântână
1 linguriță	♦ Pătrunjel mărunțit
1 praf	♦ Piper negru măcinat

