



Тарт фламбè (Flammkuchen)

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

200 g	Брашно
100 ml	Вода
1 с.л.	Зехтин
	♦ Морска сол

За пълнката

1 бр.	Червен лук
50 g	Бекон
100 g	Заквасена сметана
½ ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Пригответе тестото като разбъркате брашното с щипка сол. Добавете водата и омесете гладко тесто. Оформете на топка и увийте с прозрачно фолио. Оставете на стайна температура за половин час.
- 2 Нарежете лука на тънки резенчета, а бекона на малки кубчета. Разбъркайте заквасената сметана с магданоза.
- 3 Загрейте фурната на 200°C предварително. Разделете тестото наполовина и разточете на две тънки парчета с размери около 25 x 30 см. Разпределете заквасената сметана, бекона и лука отгоре. Поръсете с прясно смлян черен пипер на вкус.
- 4 Опечете тартовете за 10-12 минути – заедно, ако имате достатъчно голяма тава. Трябва да се образува хрупкава, златиста коричка.

СЪВЕТ: Използвайте камък за пица, ако имате такъв.

- 5 Поръсете с див лук и се насладете!

