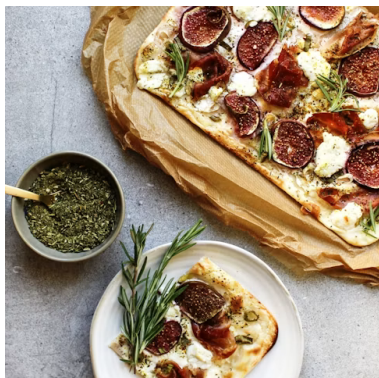




Тарт фламбè (Flammkuchen) с козе сирене и смокини

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

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

За пълнката

5 бр.	Смокини
300 g	Козе сирене
2 стръка	Зелен лук
100 g	Прошутто
1 шеп	Магданоз, накълцан
1 с.л.	♦ Рустикана
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна

- 1 Пригответе тестото като разбъркате брашното с щипка сол. Добавете водата и омесете гладко тесто. Оформете на топка и намажете със зехтина. Увийте с прозрачно фолио и оставете на стайна температура за половин час.
- 2 Загрейте фурната на 200°C предварително. Разделете тестото на четири и разточете на тънко.
- 3 Натрошете козе сирене върху всяка порция, наредете нарязаните смокини и поръсете със ситно нарязан зелен лук и магданоз. Овкусете с морска сол, черен пипер и мелничка Рустикана.
- 4 Опечете за 10-12 минути във фурната – заедно, ако имате достатъчно голяма тава. Трябва да се образува хрупкава, златиста коричка.

СЪВЕТ: Използвайте камък за пица, ако имате такъв.

- 5 Извадете от фурната и наредете прошутто върху тартовете. Сервирайте и се насладете!

