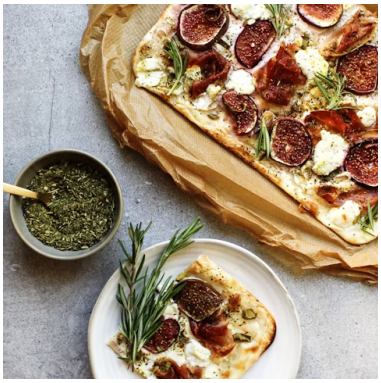

Тарт фламбѐ (Flammkuchen) с козе сирене и смокини

50—60 Минути

Подготовка

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 прошуто върху тартовете. Сервирайте и се насладете!

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

За тестото

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

За плънката

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