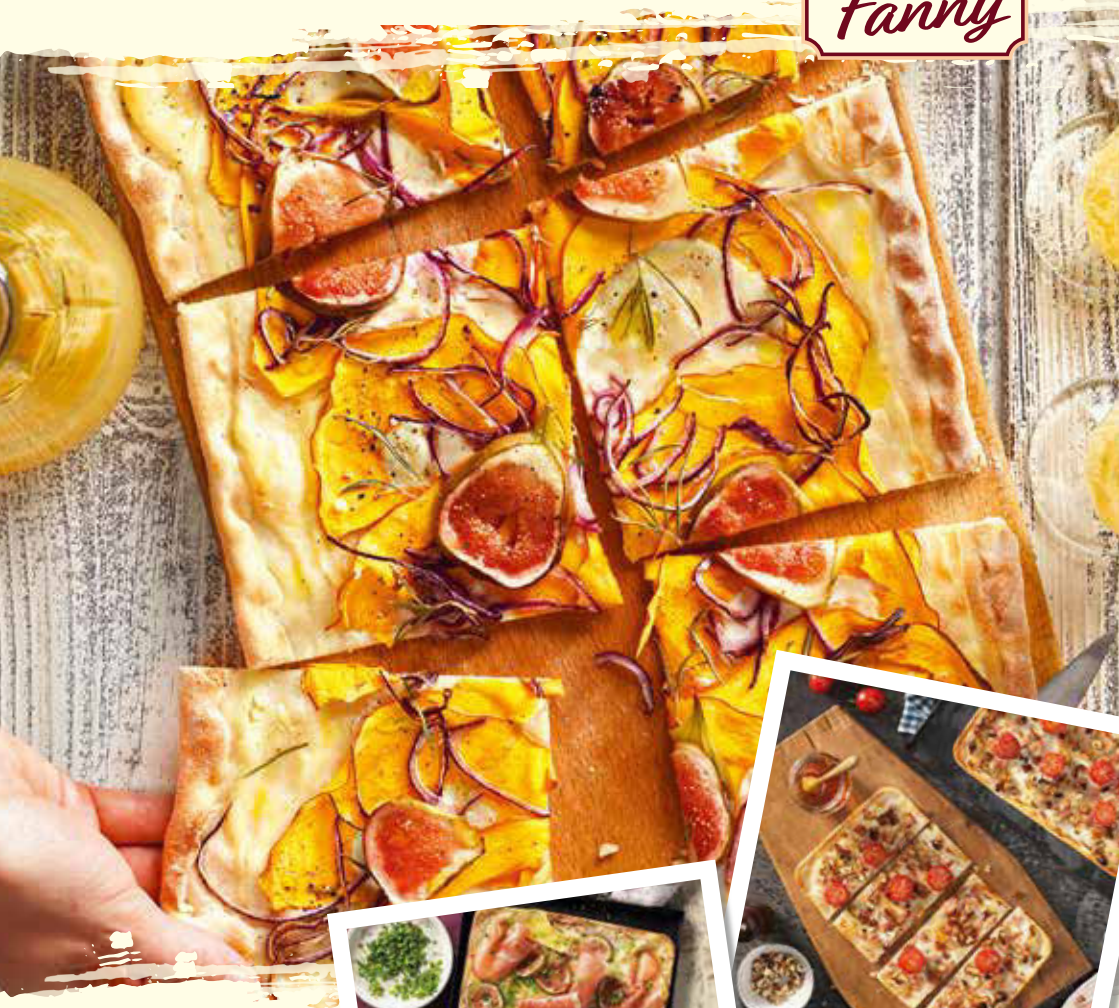


8 SNELLE RECEPTEN VOOR JOUW Flammkuchen!



met
prosciutto



met
DAELS



WWW.TANTEFANNY.NL



In vuur en vlam

VOOR KROKANT GENIETEN

Flammkuchen bieden jou de mogelijkheid om je creativiteit de vrije loop te laten en naar eigen wens te beleggen.

Tante Fanny biedt de liefhebbers van flammkuchen direct twee mogelijkheden:

Tante Fanny vers flammkuchendeeg 260 g, opgerold op bakpapier en
Tante Fanny verse flammkuchenbodems naar origineel Elzasser recept 340 g.

Het **flammkuchendeeg 260 g** is een rechthoekig deeg opgerold op bakpapier, geschikt om direct mee te bakken. Een lekker dun gistdeeg voor iedereen die van extra knapperig houdt. De **flammkuchenbodem naar origineel Elzasser recept 340 g** is flinterdun en zonder gist. 2 stuks uit de verpakking van 4 stuks kunnen tegelijk op een bakblik gebakken worden. Zonder bakpapier en direct op het bakblik worden de flammkuchenbodems krokant gebakken. Dat gaat snel bij een oventemperatuur (onder-/bovenwarmte) van 250° C tot 270° C.

Beleggen naar hartenlust! Waar heb jij zin in? De klassieke basis voor het beleggen is **een witte crème, zoals crème fraîche of zure room**. Daarop kan alles gelegd worden waar je trek in hebt. Of van het seizoen, zoals **paddenstoelen met uien, pompoen met kerrie of met camembert, vijgen en prosciutto**. Ook zoet belegd smaakt een flammkuchen heerlijk.

Laat je inspireren door onze recepten met flammkuchen of beleg ze met je eigen favoriete beleg.

Veel plezier bij het proeven. Geniet van het lekkere resultaat. Het lukt altijd.

Carlieke & het team van Tante Fanny



CONSERVERINGSMIDDELEN
SMAAKVERSTERKERS
KLEURSTOFFEN



MET GIST* ✓

GESCHIKT VOOR
VEGETARIËR & VEGANIST ✓

* FLAMMKUCHENBODEM
ZONDER GIST



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Boven-/onderwarmte



... Hete lucht



TIP:

I.P.V. CHORIZO KUN JE
OOK PIKANTE SALAMI
OF SPEK GEBRUIKEN.

Flammkuchendeeg



← Chorizo

↪ KAPPERTJES

Flammkuchen MET CHORIZO EN GEITENKAAS

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g verse geitenkaas (alternatief: crème fraîche)
- 125 g geitenkaas naturel, in plakjes gesneden (bijvoorbeeld Bettine)
- 80 g chorizo, in fijne plakjes gesneden
- 1 el kappertjes, uitgelekt
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- 1 hand rucola
- Zout & peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
3. Verse geitenkaas over de bodem verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met chorizo, kappertjes, ui en geitenkaas beleggen. Met wat zout en peper kruiden.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken. Na het bakken met rucola bestrooien en serveren.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C

TIP:

EEN HOKKAIDO POMPOEN
KUN JE IN VIEREN DELEN
EN MET SCHIL RASPEN MET
DE GROENTERASP.



Flammkuchendeeg



Zure uitjes

POMPOEN

Flammkuchen

MET POMPOEN EN ZURE UITJES

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol. Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche of roomkaas met kruiden
- 80 g Hokkaido-pompoen, in fijne plakken gesneden
- 50 g zure uitjes, uitgelekt
- 2 el pompoenpitten, gehakt
- 1 tl kerriepoeder
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg indirect uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
3. Crème fraîche over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met pompoen, uitjes en pompoenpitten beleggen. Met zout en peper kruiden en met kerriepoeder bestrooien.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



TIP:

GEBRUIK VERSE GEITENKAAS
ALS ALTERNATIEF VOOR CRÈME
FRAÎCHE.
ALS JE VAN ZOET, NA HET
BAKKEN BEDRUPPELEN
MET HONING.

Flammkuchenbodem



TOMATEN

Hazelnoten

NAAR VIDEO

YouTube



Flammkuchen MET DAELS EN SPEK

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny
verse Flammkuchenbodem
naar origineel Elzasser recept 340 g
- 240 g crème fraîche
- 12 cherrytomatjes, gehalveerd
- 100 g gerookte spekblokjes
- 100 g dadels, ontpit, grof gehakt
- 50 g hazelnoten, grof gehakt
- Peper, gemalen

1. Oven op 270 ° C boven/-onderwarmte voorverwar-
men en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchen, per 2, naast elkaar zonder bak-
papier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm
tot de rand vrijlaten. Gelijktijdig met tomaten, spek
en dadels beleggen. Hazelnoten erover verdelen en
kruiden met peper.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en
onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min



TIP:
DEZE FLAMMKUCHEN
SMAAKT NOG LEKKERDER
MET WAT VAN JE FAVORIE-
TE KAAS.



Flammkuchen

MET ZOETE AARDAPPEL EN HAZELNOTEN

Ingrediënten voor 1 Flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 125 g zure room
- 120 g zoete aardappel, in ca. 2 mm dunne schijfjes gesneden
- 1 el olie
- 1 kleine rode ui, in ringen gesneden
- 40 g hazelnoten, gehakt
- 1 bosje bieslook, fijngesneden
- Zout en peper, gemalen

- 1.** Oven op 220° C boven-/en onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2.** Flammkuchendeeg met het meegeerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en de zure room over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten.
- 3.** Zoete aardappel met olie vermengen en met zout en peper op smaak brengen. De zoete aardappel en uien over de zure room verdelen en hierover de hazelnoten strooien.
- 4.** Onderin de oven in 15 - 20 minuten afbakken. Na het bakken met bieslook garneren.



ca. 15 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C

TIP:

WIL JE I.P.V. DE OESTERZWAM
ANDERE PADDENSTOELEN
GEBRUIKEN, DENK DAN AAN
CHAMPIGNONS, CANTHARELLEN
OF EEKHOORNTJESBROOD



NAAR VIDEO



You
Tube



PETERSELIE



MET RODE UIEN



Flammkuchen

MET OESTERZWAMMEN EN UI

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche
- 2 middelgrote oesterzwammen, in plakjes gesneden
- 1 rode ui in ringen gesneden
- 2 el walnoten, grof gehakt
- verse peterselie, gehakt
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen en de deegrand een beetje naar binnen omslaan en aandrukken.
3. Crème fraîche over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. De oesterzwammen, uien en walnoten gelijkmatig verdelen. Met een klein beetje zout en peper kruiden.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken. Na het bakken met peterselie bestrooien.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C

TIP:

ALS JE NIET VAN ANSJOVIS HOUDT, KUN JE ZE GEWOON WEGLATEN, DOE DAN OP DE FLAMMKUCHEN EEN SNUFFE ZOUT.



Flammkuchen

MET BONTE TOMATEN EN ANSJOVIS

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche
- ca. 15 bonte kerstomaatjes, gehalveerd
- ca. 12 ansjovisjes, uitgelekt
- ½ bosje salie, gehakt
- 1 el pijnboompittjes
- Peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
3. Crème fraîche over de bodem verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met tomaten, ansjovis, en salie beleggen. Pijnboompitten erover strooien en kruiden met peper.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



TIP:
ALS JE ER TREK IN HEBT,
STROOI VOOR HET BAKKEN
WAT TIJM OP DE
FLAMMKUCHEN!

met
vijgen



Flammkuchen

MET CAMEMBERT, VIJGEN EN PROSCIUTTO

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny verse Flammkuchenbodems naar origineel Elzasser recept 340 g
- 150 g crème fraîche
- 125 g camembert, in plakken gesneden
- 6 rijpe vijgen, in plakjes gesneden
- 12 plakjes prosciutto
- ½ bosje bieslook, fijngesneden
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 270 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchenbodems, per 2, naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatic met camembert en vijgen beleggen en kruiden met peper en zout.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Na het bakken met prosciutto beleggen en de bieslook erover strooien.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min



TIP:
DE WALNOTEN KUN JE OOK
MET SUIKER OF HONING
IN EEN PAN KARAMELLISEREN
EN NA HET BAKKEN OVER DE
FLAMMKUCHEN STROOIE.



Flammkuchen

GEITENKAAS EN RODE BIETEN

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny verse Flammkuchenbodern naar origineel Elzasser recept 340 g.
- 240 g crème fraîche
- 2 takjes Verse tijm
- 4 kleine rode bieten, gekookt, in dunne plakjes gesneden
- 2 rolletjes verse geitenkaas, in plakjes gesneden
- Een paar walnoten, grof gehakt
- Peper, gemalen
- 1 el honing om te bedruipen

1. Oven op 270 ° C boven/-onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchenboderns, per 2, naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 boderns verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met rode bieten en geitenkaas beleggen, walnoten en tijm erover verdelen.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Voor het serveren met peper op smaak brengen en de honing erover druipen.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min

VERZOT OP EXTRA KNAPPERIGHEID



**VIND JE
LIEVELINGS-
RECEPT OP**
tantefanny.nl



Je hoeft niet veel te doen, om voor jouw huisgemaakte flammkuchen applaus te krijgen.
Neem Tante Fanny vers flammkuchen deeg, dat voor bijna 100% uit regionaal tarwemeel
bestaat, beleg het met verse ingrediënten en je hebt in een handomdraai een super krokant-
te, pikante of zoete lekkernij, die iedereen zal waarderen.



WWW.TANTEFANNY.NL



Compressed by

PDF24



<https://ruudskookboek.nl>