



Flammkuchen

Methode: Tiefkühler

Vorbereitung: Baguettes
20 Stücke

Masse: 11'120 g

Ausbeute: 40 Stücke

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozess
Flammkuchenmasse:		
Eier	500	
Weizenmehl 550	100	mit den Eiern verrühren
Sauerhalbrahm	3'000	beigeben
Crème fraîche	2'000	beigeben und mischen
Speckwürfel	1'000	
Käse gerieben	3'000	
Zwiebel gehackt	1'500	
Speisesalz	20	restliche Zutaten beigeben und alles gut mischen

Aufarbeiten

Vorgebackene Baguettes halbieren und je 270 g Flammkuchenmasse aufstreichen und tiefkühlen.

Backvorbereitung

Die Flammkuchenttes aus dem Tiefkühler nehmen und auftauen lassen.

Backen

In heissen Ofen goldgelb überbacken und mit Schnittlauch ausgarnieren.

Backtemperatur: 250° C fallend

Backzeit : 10 - 12 Minuten