

## Flammkuchen

Flammkuchen er en over 200 år gammel tysk/fransk specialitet. Den ligner en meget tynd pizza. Det fortælles, at den simple dej blev brugt som temperatur måler for at se om brødoften var varm nok, den gang fandtes ikke termometer. Dejen blev rullet meget tynd ud, sat i ovnen og skulle have et vist udseende efter et vist tid. Med tiden udviklede sig så traditionen at lave en Flammkuchen.

Den traditionelle Flammkuchen kendetegnes ved at have et lag af creme fraiche 38%, med løg og bacon ovenpå.

Flammkuchen har dog udbredt sig i mange lande og findes i utallige variationer.

Portionen her er til 2 store flammkuchen el. lav i mindre størrelser

Dej

400 g mel

1 spsk tørgær

1 tsk salt

lidt sukker

250 ml vand

Blandes - æltes og hæves ca 1 time.

Før bagning.

Varm ovnen op til 275 grader. Med bagepladen i ovnen.

Løg skæres i skiver ca 7-8 løg (bland evt. rødløg i for farvespillet)

Når dejen er rullet meget tyndt ud lægges den på bagepapir.

38% creme fraiche smøres på i tyndt lag.

Krydder med salt og peber og evt. kommen.

Læg løg på.

Læg flammkuchen på den varme bageplade og sæt den i den meget varme ovn på 250 grader og bag ca 15 min.

Jeg brugte kun halvdelen af dejen og smed resten i køleskabet i en plastikbeholder smurt med olie.

Så vi fik flammkuchen 2 dage senere, dejen var måske endda bedre på 3. dagen.

Jeg er gået over til tørgær, da jeg mest bager langtidshævet brød med meget lidt gær. Derfor måtte jeg ofte smide en for gammel gær ud.