

Stap 1:

De Flammkuchenoven voorverwarmen op 280°C onderwarmte en 270°C bovenwarmte.

Indien u gebruik maakt van een heteluchtoven of combisteamer, houd dan rekening met het volgende: 275°C Droge lucht. Geen vocht toevoegen! Ventilator uitschakelen of op laagste stand indien dit laatste niet mogelijk is.

Indien u geen speciale Flammkuchen of pizzaplaat gebruikt, maar bakt op een standaard bakplaat, dient deze omgekeerd in de oven te worden geplaatst.

U bakt dan dus eigenlijk op de bodem, waardoor extra hitte ontstaat op de onderkant van de Flammkuchenbodem, om zo tot het best haalbare resultaat te komen.

Stap 2

U neemt één verse Flammkuchenbodem en verwijdert het vetvrij papier.

Indien de Flammkuchen is bevroren, deze eerst ontdooien.

Stap 3

De bodem op een Flammkuchenplankje leggen en deze met circa 60 gram Flammkuchen crème gelijkmatig insmeren. Let op: de buitenste rand 1 cm vrijhouden van crème, zodat deze nog iets kan uitlopen.

Indien de Flammkuchen tot aan de rand wordt ingesmeerd, bestaat de kans dat de Crème uitloopt en onder de bodem terechtkomt, waardoor deze vastplakt aan de steen- of bakplaat, wat scheuren tot gevolg kan hebben.

Indien u de crème zelf maakt, bij voorkeur crème Fraîche en sourecream 1:1 mengen en op smaak brengen met zout (10 gr. p/ltr.), peper uit de molen (25 slagen p/ltr.) en vers geraspte nootmuskaat (3 gr. p/ltr.). Belangrijk is om deze verhouding aan te houden, wanneer u besluit de crème zelf te maken. De verdeling zorgt voor het optimale vetpercentage. Uiteraard kunt u deze crème naar eigen idee verder op smaak maken met bijvoorbeeld piri-piri, geperste knoflook, truffelpanade, olijvenpasta etc. Voor de zoete varianten, de crème in dezelfde verhouding als de hartige variant, echter de zout, peper en nootmuskaat vervangen door 75 gram vanillesuiker.

Stap 4

De bodem vervolgens gelijkmatig beleggen met ingrediënten naar keuze.

Let op: Less is more; klein gesneden en niet te zwaar beleggen. Dit kan 'en brunoise' of 'en julienne', zolang er maar geen zware plakken kaas of hele plakken ham op worden gelegd. Vanwege de korte baktijd, zal niet het gewenste resultaat worden bereikt. Totaalgewicht van 100 gram ingrediënten, exclusief crème is meer dan voldoende. Wordt de bodem zwaarder belegd, zal de kern zacht blijven, waardoor de krokante bite verdwijnt.