Apéro Flammkuchen

Methode: Tiefkühler

Vorbereitung: 2‘400 g Pizzateig

Ausbeute: 60 Stücke
Teigeinlage: 40 g

Rohstoff	Gewicht (g)	Prozess
Flammkuchenmasse:		
Eier	50	
Weizenmehl 550	30	mit den Eiern verrühren
Magerquark	210	beigeben
Crème fraîche	210	beigeben und mischen
Käse gerieben	250	
Zwiebel gehackt	160	
Speisesalz	2	restliche Zutaten beigeben und alles gut mischen

Aufarbeiten
Brüche von 1200 g rund wirken und kurz abstehen lassen. Teiglinge auf 2,2 - 2,5 mm Dicke ausrollen und Aluformen von Ø 8 cm damit auslegen. Je 15 g Flammkuchenmasse einfüllen und wenig Schnittlauch drüberstreuen. Flammkuchen ca. 30 Minuten gären lassen und in den Tiefkühler stellen.

Backvorbereitung
Die Flammkuchen direkt aus dem Tiefkühler nehmen und sofort backen.

Backen
In heissen Ofen mit Dampf einschiessen. Nach 5 Minuten Zug ziehen und knusprig ausbacken.

Backtemperatur: 270° C fallend
Backzeit : 14 - 16 Minuten