

FLAMMEKUECHE

Ricetta tedesca



Preparazione : 45 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : per 4 flammekueche

- PER L'IMPASTO: - 440 g di farina 00 - 1 bustina di lievito (9g) - 1 cucchiaino di sale - 1 pizzico di zucchero - 250 ml d'acqua - 3 cucchiai di olio di oliva - CONDIMENTO - 300 g di cipolle (sbucciate) - 200 g di pancetta - ½ cucchiaino di sale - 3 pizzichi di pepe nero - 150 g di panna liquida - 250 g di panna acida

1. Preparare l'impasto per la vostra flammekueche. Stendere la pasta sottile su una leccarda ricoperta di carta da forno. Mettere la bacinella trasparente con la bacinella media e il disco per fettine da 2 mm. Tagliare le cipolle con il programma ROBOT. Mescolare in una terrina la panna liquida, la panna acida, il sale e il pepe.

2. Stendere sulla pasta la miscela di panna. Mettere sopra le cipolle tritate e la pancetta tagliata a cubetti.

3. Mettere la flammekueche nella zona centrale del forno per 15 min fino a che la pasta diventa croccante. Servire ben calda.

PASTA PER FLAMMEKUECHE

1. Nella bacinella inox, mettere tutti gli ingredienti per la pasta e avviare il programma PANE/BRIOCHE per ottenere un impasto elastico. Formare una palla.

2. Lasciar riposare l'impasto 30 min a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 250°C quindi dividere l'impasto in 4 pezzi uguali.

Consigli del cuoco :

Preparare la flammekueche su una pietra per pizza per ottenere una pasta più croccante. Diversi tipi di condimenti Potete condire la flammekueche con i porri, sottili fettine di patate e speck oppure con camembert e un po' di marmellata di mirtilli rossi. Esistono anche altre varianti dolci con un misto di crema da spalmare con pezzi di banana o di fettine di pera, miele, noci e formaggio di capra oppure fettine di mela con cannella, panna, zucchero e un tappo di calvados.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)