

Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur**
wir lieben Flammkuchen



Ma|nu|fak|tur heißt, dass man etwas mit der Hand herstellt. Unter einer Manufaktur versteht man einen Betrieb, der zwischen dem traditionellen Handwerk und der modernen Fabrik steht.



Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*



Stefan Marquard

„Unser 'erstes Mal' hat sich zu einer absoluten Mega-Backparty mit Family und Freunden ergeben. Nun sind wir eingefleischte Fans :-)
So eine enorme Qualität und Kreativität in einer so kurzen Zeit ist für jeden Gastronom ein absolutes Highlight.“



Ludwig „Lucki“ Maurer

„Ich bin mehr als überzeugt vom Gourmet Flammkuchen System. Wenn ich vorgefertigte Produkte in meiner Küche einsetze, dann nur, wenn ich Sie selbst nicht besser machen kann. Das ist hier der Fall. Zusätzlich sind die Teigböden auch noch sehr wirtschaftlich. Ein weiterer Pluspunkt! Ich kenne niemanden, der von diesem Flammkuchen nicht begeistert ist... und wir bieten diesen auf fast allen unseren Veranstaltungen und in unserem Hotel an!“



Heiko Antoniewicz

„Dieses Produkt kann man nicht besser machen. Ich kann mit ruhigem Gewissen sagen, dass ich Fan von den immer knusprigen und luftigen Teiglingen von Gourmet Flammkuchen bin. Der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt.“



Katja Hack

„Ich bin überzeugt vom Geschmack und der Qualität der Gourmet Flammkuchen und meine Gäste sind begeistert. Als eingetragenes Restaurant im Slow Food Führer kann ich hier mit Nachhaltigkeit punkten, jedoch auch mit einem Angebot für alle Geschmäcker und Bedürfnisse. Egal ob Gourmet oder Bio, die Qualität überzeugt in allen Sparten. Knusprig und lecker - das macht glücklich!“

vom **Temperaturtester zur Kultmahlzeit**

Zu jener Zeit, als noch nicht jede Frau einen Backofen hatte, noch nicht an jeder Straßenecke ein Bäcker seine Waren feilbot, wurde der Flammkuchen geboren.

Die Damen trafen sich nach getaner Hausarbeit am Dorfbackofen, um ein Schwätzchen zu halten und ihr Brot für den nächsten Tag zu backen.

Um die Temperatur für das Garen des Brotes zu messen, rollte man nun ein Stück Sauerteig aus, bestrich es mit saurem Rahm und Zwiebeln und schob es in den Flammen werfenden Steinbackofen.

Wurde der Teig in 2 Minuten goldgelb und knusprig, so hatte der Ofen die richtige Temperatur um sämtliches Brot zu backen; aber vorher wurde der köstliche Flammenkuchen verzehrt.

Mittlerweile hat der Flammkuchen Einzug in die gesamte Gastronomie gehalten.

Als Snack, Hauptgericht oder in der süßen Variante ist er aus dem Repertoire der Speisekarten nicht mehr wegzudenken.

Jeder Gourmet Flammkuchen der Manufaktur wird nach wie vor von Hand gefertigt, die Teigreife und Teigruhe führen zum immer knusprigen und luftigen Ergebnis.

Knusprig im Biss, nachhaltig cremig im Geschmack und mit kleinen, gelben Blasen am Rand!

Dafür stehe ich mit meinem Namen



Dr. Rainer Huel

Wir glauben an Handarbeit ohne Schönungsmittel unter höchsten Hygienestandards. Unsere Flammkuchenböden fertigen wir mit Menschen, Liebe und Sorgfalt in Deutschland.

Das Konzept

Sie benötigen für die Herstellung eines köstlichen Flammkuchens kein Fachpersonal.

Ein kleiner Warenkorb reicht aus, um eine Vielzahl von Variationen herzustellen. Sie haben eine hervorragende Wertschöpfung.

Sie erreichen mit diesem Produkt sowohl die junge dynamische Generation, die „bestager“, als auch die „silberne“ finanzkräftige Klientel.

Der Flammkuchen besitzt einen ausgezeichneten Ruf.

Das Produkt

Gourmet Flammkuchen Systeme fertigt handgemachte, vegane Flammkuchenrohlinge, die bereits ausgerollt und sofort belegfertig sind.

Der Rohling wird mit Schmand, Crème fraîche oder angemachtem Quark bestrichen und dann mit den weiteren Zutaten belegt.
(Aus Mandeln, Cashewkernen oder Hafermilch können Sie ihren individuellen, veganen „Schmand“ herstellen. Besuchen Sie unsere Webseite für Rezepte)

Dieser Flammkuchen wird nun direkt auf der heißen Steinplatte des Pizzaofens, auf dem Gitterrost des Kombidämpfers oder direkt auf dem Gitter des Durchlaufofens gegart.

Nach 2-3 Minuten erhalten Sie einen hauchdünnen, knusprigen und köstlichen Flammkuchen, der ihre Gäste begeistern wird.

Unsere Rohlinge werden auf traditionelle Art mit äußerster Sorgfalt von Hand hergestellt.

Mit jedem unserer Rohlinge halten Sie ein handgefertigtes Unikat in den Händen. Lange Teigruhe und Rückbesinnung auf handwerkliche Tradition führen zum immer köstlichen Backergebnis.

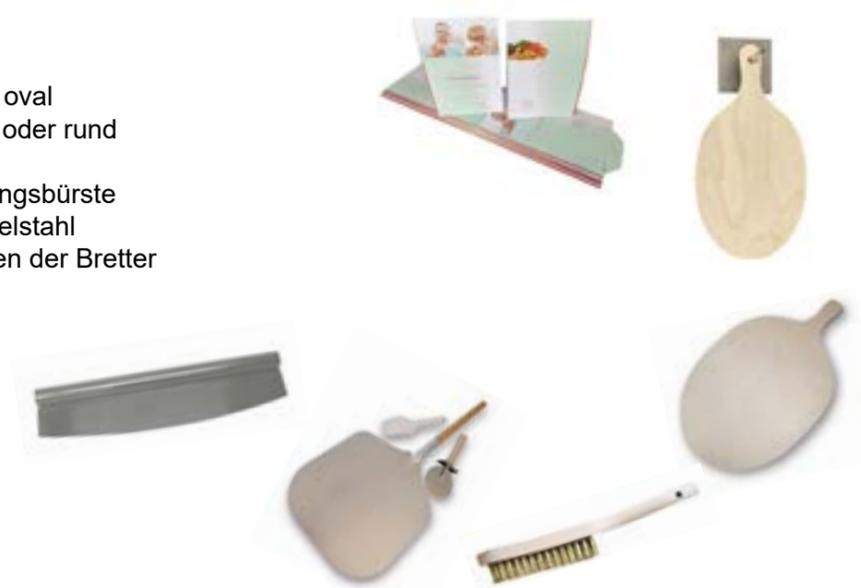
ArtNr.	Artikelbeschreibung	Abbildung
1002	<p><u>Flammkuchenrohling</u> Weizen Gourmet oval groß</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovale Form, 37,5 x 31 cm • 130 Gramm/Stück • 10 x 10 Stück im Vakuumierbeutel verpackt • 100 Stück = 1 Karton 	
1025	<p><u>Flammkuchenrohling</u> Weizen Gourmet oval mittel</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovale Form, 33 x 23 cm • 90 Gramm/Stück • 10 x 10 Stück im Vakuumierbeutel verpackt • 100 Stück = 1 Karton 	
1003	<p><u>Flammkuchenrohling</u> Weizen Gourmet oval klein</p> <ul style="list-style-type: none"> • ovale Form, 25 x 17,5 cm • 50 Gramm/Stück • 20 x 10 Stück im Vakuumierbeutel verpackt • 200 Stück = 1 Karton 	
1019	<p><u>Flammkuchenrohling</u> Weizen Gourmet rund</p> <ul style="list-style-type: none"> • runde Form, 29 cm Durchmesser • 100 Gramm/Stück • 10 x 10 Stück im Vakuumierbeutel verpackt • 100 Stück = 1 Karton 	
1902	<p><u>Flammkuchenrohling</u> Weizen Gourmet rechteckig / GN 1/2</p> <ul style="list-style-type: none"> • eckige Form, 23 x 33 cm • 125 Gramm/Stück • 10 x 10 Stück im Vakuumierbeutel verpackt • 100 Stück = 1 Karton 	
1014	<p><u>Flammkuchenspeck</u>, tiefgefroren, leicht angeräuchert</p> <ul style="list-style-type: none"> • ca. 5 x 5 x 30 mm geschnitten • IQF, einzeln entnehmbar im tiefgefrorenem Zustand • lose rieselnd • klebt auch aufgetaut nicht aneinander • je 2 kg in einem Karton • Haltbarkeit tiefgefroren 6 Monate • aufgetaut bei Lagerung + 3 Grad 10 Tage 	

Die Ware wird tiefgekühlt angeliefert und sie frieren bedarfsgerecht aus (über Nacht im Kühlhaus oder wenn es schnell gehen muss im Wasserbad)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: mindestens 14 Tage bei Lagerung + 7°C. Haltbarkeit tiefgefroren: mindestens 18 Monate bei Lagerung - 18°C.

ArtNr.	Artikelbeschreibung	Abbildung
1005	<u>Flammkuchenbrett groß oval</u> aus Holz <ul style="list-style-type: none"> robuste Ausführung 38 cm lang, 32 cm breit 	
1026	<u>Flammkuchenbrett mittel oval</u> aus Holz <ul style="list-style-type: none"> robuste Ausführung 35 cm lang, 25,5 cm breit 	
1006	<u>Flammkuchenbrett klein oval</u> aus Holz <ul style="list-style-type: none"> robuste Ausführung 27 cm lang, 20 cm breit 	
1997	<u>Flammkuchenbrett rund</u> aus Holz <ul style="list-style-type: none"> robuste Ausführung 32 cm im Durchmesser 	
1097	<u>Flammkuchenbrett rechteckig</u> aus Holz <ul style="list-style-type: none"> robuste Ausführung 33 cm lang, 23 cm breit 	
1010	<u>Flammkuchenschieber</u> mit Holzgriff und Aluschaufel <ul style="list-style-type: none"> 80 cm Gesamtlänge Schaufelmaß: 35 cm breit 25 cm lang 	

Alle Flammkuchenbretter sind bedingt spülmaschinengeeignet (das Brett muss nach dem Spülvorgang fachgerecht getrocknet werden)
Die Flammkuchenbretter verziehen sich nicht nach dem Spülen.
Alle Bretter mit Serviergriff und Bohrung zum Aufhängen an der Wand, Adapter erhältlich (siehe Artikelnr. 1017)

ArtNr.	Artikelbeschreibung	Abbildung
1008	<u>Flammkuchenschneider Profiausführung</u> <ul style="list-style-type: none"> Komplett aus Edelstahl 40 cm lang / gebogen 	
1007	<u>Flammkuchenschneider Standard</u> <ul style="list-style-type: none"> 25 cm lang Schneiderad aus Edelstahl, Durchm. 10 cm 	
1031	<u>Reinigungsbürste</u> <ul style="list-style-type: none"> mit Holzgriff 	
1009	<u>Flammkuchenbestreicher</u> <ul style="list-style-type: none"> aus Kunststoff 26 cm lang 	
1017	<u>Adapter</u> (ohne Schrauben) zum Aufhängen der Bretter <ul style="list-style-type: none"> bringt Ordnung in ihr Bretterhandling Sie hängen die Bretter nach dem Spülen auf es wird vermieden, dass die Bretter feucht gestapelt werden 	
1013	<u>Flammkuchenregal</u> <p>Im Flammkuchenregal können Sie vorbereitete Flammkuchen stapeln und dann bedarfsgerecht in den Ofen schieben, unentbehrlich für Veranstaltungen und starkes Geschäft.</p> <ul style="list-style-type: none"> aus Chromstahl Standausführung 70 cm hoch, 31 cm breit, 30 cm tief kann problemlos an die Wand gehängt werden 14 Etagen 	

Artikelbeschreibung	
STARTERKIT bestehend aus:	
<ul style="list-style-type: none"> • 10 Flammkuchenbretter oval groß, mittel, klein, eckig oder rund • 1 Schieber, 1 Schneider • 1 Bestreicher, 1 Reinigungsbürste • 1 Profischneider aus Edelstahl • 1 Adapter zum Aufhängen der Bretter • 20 Tischaufsteller • Rezeptsammlung 	

ArtNr.	Artikelbeschreibung
9920	Starterkit <ul style="list-style-type: none"> • mit 10 großen Brettern • mit Schieber, Schneider, Bestreicher, Reinigungsbürste, Profischneider, Adapter, Aufsteller • passend zum Rohling Artikel 1002 (37,5 x 31 cm, ovale Form) • Brettgröße: siehe ArtNr. 1005 (ohne Griff) 38 cm lang, 32 cm breit, ovale Form
9930	Starterkit <ul style="list-style-type: none"> • mit 10 mittleren Brettern • mit Schieber, Schneider, Bestreicher, Reinigungsbürste, Profischneider, Adapter, Aufsteller • passend zum Rohling Artikel 1025 (33 x 23 cm, ovale Form) • Brettgröße: siehe ArtNr. 1026 (ohne Griff) 35 cm lang, 25,5 cm breit, ovale Form
9940	Starterkit <ul style="list-style-type: none"> • mit 10 kleinen Brettern • mit Schieber, Schneider, Bestreicher, Reinigungsbürste, Profischneider, Adapter, Aufsteller • passend zum Rohling Artikel 1003 (25 x 17,5 cm, ovale Form) • Brettgröße: siehe ArtNr. 1006 (ohne Griff) 27 cm lang, 20 cm breit, ovale Form
9950	Starterkit <ul style="list-style-type: none"> • mit 10 runden Brettern • mit Schieber, Schneider, Bestreicher, Reinigungsbürste, Profischneider, Adapter, Aufsteller • passend zum Rohling Artikel 1019 (29cm Durchmesser, runde Form) • Brettgröße: siehe ArtNr. 1997 (ohne Griff) 32 cm im Durchmesser
9960	Starterkit <ul style="list-style-type: none"> • mit 10 eckigen Brettern • mit Schieber, Schneider, Bestreicher, Reinigungsbürste, Profischneider, Adapter, Aufsteller • passend zum Rohling Artikel 1902 (23 x 33 cm, eckige Form) • Brettgröße: siehe ArtNr. 1097 (ohne Griff) 33 cm lang, 23 cm breit eckige Form



ArtNr.	Artikelbeschreibung	Abbildung
1702	Flamm Fritz ... die Edelfritte <ul style="list-style-type: none"> • 2,5 kg im Beutel, tiefgekühlt • 4 x 2,5 kg im Karton • Haltbarkeit nach dem Auftauen: mindestens 14 Tage bei Lagerung +3° - +7°C. • Haltbarkeit tiefgefroren: mindestens 18 Monate bei Lagerung -18°C. • Zubereitung: In der Fritteuse oder im Wok bei 160°C 2-3 Minuten backen <p>Die Fritz entstehen, wenn die Flammkuchenböden in Form gestanzt werden und kein Stück ist wie das Andere. Das Produkt ist betriebswirtschaftlich, mit unter 10% Wareneinsatz, ein Hochgenuss. Flamm Fritz werden serviert zu Burger, Steaks, Currywurst als Croutons in Suppen oder auf Salaten. Oder einfach in der Schale mit verschiedenen Dips als Alternative zum Brotkorb vor dem Essen oder als Snack an der Bar. Süß werden Fritz für Eiscoupes, als Dekoelemente oder Ergänzung bei Desserts eingesetzt und mit Schoko- oder Karamellsauce übergossen.</p> <p>Einmal frittiert, bleiben Flamm Fritz über Wochen knusprig. Ideal für delivery und catering, weil Fritz immer knusprig bleiben. Flamm Fritz sind VEGAN, herrlich „crunchig“ super lecker und aus 100% bestem Flammkuchenteig.</p>	 <p>So geht's: Video Flamm Fritz</p> 

Serviervorschlag:



Zubereitung im **Steinbackofen / Kombidämpfer / Backofen**

In 8 einfachen Schritten zum perfekten Flammkuchen

- 1) Lassen Sie die Flammkuchenböden auftauen und heizen den Pizzaofen auf 280°C.
- 2) Entnehmen Sie einen einzelnen Flammkuchenboden und legen diesen auf das Flammkuchenbrett.
- 3) Bestreichen Sie den Flammkuchenboden mit Schmand oder einer veganen Alternative. Lassen Sie am Rand des Flammkuchen ½ cm frei.
- 4) Belegen Sie den Flammkuchen mit den weiteren Zutaten (auf Seite 11-14 finden Sie tolle Rezepte)
- 5) Fahren Sie nun mit dem Flammkuchenschieber unter den belegten Flammkuchen.
- 6) Schieben Sie den Flammkuchen nun quer mit Hilfe des Flammkuchenschiebers in den heißen Ofen. Sie backen direkt auf der heißen Steinplatte.
- 7) Nach 3-4 Minuten holen Sie den fertigen Flammkuchen mit Hilfe des Flammkuchenschiebers aus dem Ofen heraus und legen diesen auf das trockene und vorgewärmte Flammkuchenbrett.
- 8) Mit dem Flammkuchenschneider teilen Sie den Flammkuchen in mundgerechte Stücke.



Anmerkung:
Zubereitung im Rational (Self Cooking Center):
Prozess Backen > Pizza > BRAUN4 > 2-3 Minuten.

Zubereitung in anderen Kombidämpfern:
Bei 250°C trockener Hitze ca. 3 Minuten.

Zubereitung im Backofen:
Ober- und Unterhitze (oder Heißluft) auf 250°C.
Legen Sie den belegten Flammkuchen
auf ein Gitterrost. Zubereitungszeit ca. 4 Minuten.

Guten Appetit!

Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*

Basics

Bitte verwenden Sie Schmand mit mindestens 20% - 30% Fettgehalt.

Kreieren Sie ihre eigene Flammkuchensauce und mischen Quark, Crème Fraiche und Olivenöl, würzen Sie mit Salz, Pfeffer, Muskat. Fügen Sie pürierte Zwiebeln zu, oder Zwiebelwürfel. Aromatisieren Sie mit frischem Thymian oder ersetzen Sie den Schmand durch Tomatensugo, Olivenöl, Feigensenf oder Selleriepüree...der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Zum Schmand aus Milch gibt es auch leckere vegane Alternativen aus Mandeln, Cashewkernen, Hafermilch oder Soja.

Bestreichen Sie den Flammkuchenboden nicht bis ganz zum Rand...lassen Sie ca. ½ cm Platz, so erhalten Sie bei unseren Rohlingen eine wunderschöne Blasenentwicklung und einen goldgelben, knusprigen Rand.

Rezepte

Mit Speck und Lauch

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und bestreuen diesen mit in feine Streifen geschnittenem Lauch (oder Zwiebeln) und unserem herrlichen bereits in feine Streifen geschnittenen Speck, (Artikelnummer 1014 - Sie können diesen tiefgefroren über den Flammkuchen streuen). Nun wird der Flammkuchen ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken.

Mit frischem Blattspinat

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit frischem Blattspinat, den Sie zuvor in milder Knoblauch-Joghurt-Marinade angemacht haben. Dann bestreuen Sie mit gerösteten Pinienkernen und einigen geviertelten Kirschtomaten, zum Schluss mit geriebenem Parmesan bestreuen. Nun wird der Flammkuchen ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken.

Mit frischem Blattspinat, Räucherlachs & Honig Dill Senfsauce

Siehe mit frischem Blattspinat... diesen Flammkuchen schneiden Sie nach dem Backen in mundgerechte Stücke. Auf jedes Stück legen Sie eine kleine Tranche Räucherlachs, darauf tupfen Sie einen Spritzer Honig Dill Senfsauce.

Mit Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren oder Erdbeeren

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Vanillesauce und backen den Flammkuchen goldgelb aus... danach schneiden Sie in mundgerechte Stücke... auf jedes Stück platzieren Sie eine Himbeere, Brombeere, Waldbeeren oder geschnittene Erdbeeren. Nun garnieren Sie mit kleinen Minzblättern. Zum Schluss bestäuben Sie mit Puderzucker. Ein Tropfen Framboise...



Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*

Mit Lauch, Lachs und Dillsauce

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit frisch geschnittenem Lauch. Belegen Sie mit in dünne Tranchen geschnittenen Lachs. Nun wird der Flammkuchen ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken. Nach dem Backen schneiden Sie den Flammkuchen in mundgerechte Stücke und geben auf jedes Stück einen Tupper Honig Dill Senfsauce

Mit Olivenöl und Parmesan

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Olivenöl und bestreuen mit Parmesan... nach dem Backen würzen Sie mit Chili (auch sehr schön als Salatbeilage!)

Mit Champignons/Pfifferlingen/Kräutersaitlinge

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und bestreuen diesen mit in feine Streifen geschnittenem Lauch. Dann verteilen Sie die geschnittenen, rohen Pilze. Zum Schluss bestreuen Sie mit geriebenem Greyerzer oder Parmesan.

Mit Wildkräutersalat und Schrimps in Cocktaildressing

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und bestreuen mit frisch geriebenem Parmesan. Nun wird der Flammkuchen während 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken. Nach dem Backen schneiden Sie den Flammkuchen in mundgerechte Stücke. Sie bestreuen den Flammkuchen mit mariniertem Wildkräutersalat. Die mit Cocktailsauce marinierten Schrimps legen Sie nun auf die einzelnen Segmente. (Sie können die Schrimps auch durch Flußkrebse ersetzen.)

Mit Merguez, Ratatouille und frischer Minze

Belegen Sie den Flammkuchen mit kleinegewürfelten Ratatouille. Geben Sie nun angebratene Scheiben von der Merguez dazu. Würzen Sie mit Chili. Schneiden Sie einige Blätter Pfefferminze und streuen diese nach dem Backen über den Flammkuchen.

Mit Vitello, Kapern und Wildkräutern

Bestreichen Sie den Flammkuchen mit der Thunfischcrème. Verteilen Sie dünn geschnittene Tranchen vom rohen Kalbsfilet auf der Sauce. Bestreuen Sie mit frisch geriebenem Parmesan. Backen Sie den Flammkuchen ca. 3 Minuten. Vollenden Sie den Flammkuchen mit einigen Wildkräutern und frischen oder frittierten Kapern (Kapernäpfel).



Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*

Mit Schafskäse

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit in Streifen geschnittene rote Zwiebeln, geriebenen Schafskäse (gröbste Stufe der Reibe), roter in Würfel geschnittener Paprika und in Scheiben geschnittene Oliven.

Mit Sauerkraut und Blutwurst

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit sorgfältig abgetropftem Sauerkraut. Dann verteilen Sie die in Scheiben geschnittene Blutwurst.

Mit Trüffel

Sie mischen Schmand und Selleriepurée (50/50) und bestreichen mit dieser Masse den Flammkuchenboden, Sie bestreuen mit wenig Parmesan... danach während 2-3 Minuten im Ofen backen... aus dem Ofen holen... mit dem Trüffelhobel reichlich Trüffel auf den Flammkuchen verteilen... zum Schluß mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Mit Currywurst

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Curryketchup und streuen dann rote in Scheiben geschnittene Zwiebeln über den Boden... danach die in Scheiben geschnittene Bratwurst auf dem Boden verteilen... 2-3 Minuten backen... danach in mundgerechte Stücke schneiden und mit Röstzwiebeln bestreuen... mit Chili und Madras Curry verfeinern.

Mit Bratkartoffeln und Spiegelei

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit Zwiebelringen, darauf verteilen Sie Bratkartoffeln und lassen in der Mitte Platz... hier platzieren Sie ein rohes Ei... den Flammkuchen dann behutsam in den Flammkuchenofen schieben (bemehlen Sie den Schieber, um den Flammkuchen besser in den Ofen zu schieben).

Mit Artischocken und Thunfisch überbacken mit Manchego

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und bestreuen mit sorgfältig abgetropften, geschnittenen Artischocken. Dann „zerbröseln“ Sie Thunfisch über die Artischocken (bitte verwenden Sie sorgfältigst abgetropften Thunfisch in Lake... nicht in Öl!). Zum Schluss bestreuen Sie mit Manchego und backen den Flammkuchen während 2-3 Minuten.

Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*



Mit Pellkartoffeln und verschiedenen Käsesorten

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand und belegen dann mit Zwiebelringen, darauf verteilen Sie in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln. Nun verteilen Sie den Käse auf dem Flammkuchen und backen für 2-3 Minuten (Nicht den Rand mit Käse belegen... er zerläuft! Als Käse eignet sich Camembert, Brie, Roquefort, Munster...)

Mit Apfel, Honig, Ziegenkäse, Walnüssen und getrockneten Feigen

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Schmand, dann belegen Sie mit dünn gehobelten Apfelscheiben... darauf verteilen Sie den Ziegenkäse... spritzen Sie Honig über den Käse und bestreuen Sie mit einigen in dünne Scheiben geschnittene getrocknete Feigen und Walnüssen. Backen Sie nun den Flammkuchen 2-3 Minuten. Nach dem Backen mit einigen Spritzern Balsamicolack garnieren.

Mit süßem Senf, Sauerkraut und Rostbratwürsten

Bestreichen Sie den Flammkuchen mit süßem Senf anstelle des Schmands, belegen Sie nun mit trockenem Sauerkraut. Geben Sie angebratene, längs aufgeschnittene und halbierte kleine Rostbratwürstchen auf das Sauerkraut. Backen Sie nun ca. 3 Minuten und bestreuen zum Schluss mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen.

Mit Salsiccia, Cippolata und scharfer Tomatensugo

Bestreichen Sie den Flammkuchen mit scharfer Tomatensugo anstelle des Schmands, belegen Sie nun mit reichlich Cippolata und angebratener Salsiccia. Arbeiten Sie einige zerbrochene Walnüsse mit ein. Bestreuen Sie mit frisch geriebenem Parmesan und backen während 3 Minuten goldgelb.

Mit Carpaccio, Rucola und frischem Trüffel

Bestreichen Sie den Flammkuchen mit bestem Olivenöl und bestreuen mit frisch geriebenem Parmesan. Backen sie den Flammkuchen ca. 3 Minuten. Belegen Sie nun den gebackenen Flammkuchen mit mariniertem Rucola. Auf den Rucola verteilen Sie die hauchdünn geschnittenen Tranchen vom rohen Rinderfilet. Vollenden Sie mit gerösteten Pinienkernen und einigen Scheiben frisch gehobeltem Trüffel.

Mit Bündner Fleisch, San Daniele, Serranoschinken oder Fenchelsalami

Siehe mediterrane Gemüse... diesen Flammkuchen bestreuen Sie noch mit geschnittenem Ruccola, danach belegen Sie die einzelnen Segmente mit Bündner, San Daniele oder Serranoschinken.

Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*



Vegane Flammkuchen Rezepte

Vegane Flammkuchensauce

Zutaten

- 100 g Cashew Nüsse oder Sonnenblumenkerne
- 100 ml Pflanzenmilch (z.B. Cashew-, Mandel-, oder Hafermilch)
- 1/2 Zitrone (ca. 2 EL Zitronensaft bzw. 20 ml), Salz*, Pfeffermühle*

100 g Cashew Nüsse oder Sonnenblumenkerne in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen. Für 30 Minuten einweichen lassen. Das Wasser abseihen und die Nüsse/Kerne in einen Mixer geben und 100 ml Pflanzenmilch, den Saft einer halben Zitrone, Salz* und Pfeffermühle* dazugeben. Alle Zutaten so lange und auf höchster Stufe mixen, bis eine cremige Masse entsteht.

*Wenn Sie die Sauce für süße Flammkuchen einsetzen, dann die Sauce nicht salzen und pfeffern.

Alternativ können Sie auch Tomatensugo, Birnen- oder Feigensenf, rotes oder grünes Pesto verwenden. Tipp: Wenn Sie Pilze auf den Flammkuchen legen dann bepinseln sie diese mit etwas Olivenöl, so dass diese während des Backens nicht austrocknen.

Tipp: Kurz vor Ende des Backvorgangs können Sie getrocknete Hefeflocken über den Flammkuchen streuen; diese schmecken umami und erinnern im Geschmack an Parmesan.

Flammkuchen Rezepte

Mit mediterranen Gemüsen und Ruccola

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit rotem Pesto, belegen dann mit geschnittenen und gebratenen oder gegrillten Gemüsen (Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika) und kleinen Cherry Tomaten. Nun wird der Flammkuchen ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken. Nach dem Backen den Flammkuchen mit Ruccola garnieren. Salzen und pfeffern Sie den Flammkuchen und beträufeln diesen mit Balsamico-Lack.

Mit Birne und Kürbis

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit der veganen Flammkuchensauce und schneiden die Birne und den Kürbis in dünne Scheiben und verteilen diese auf dem Flammkuchen. Die Kerne aus dem Granatapfel zusammen mit Pinienkernen darüber streuen. Mit frischem Thymian und Muskat garnieren und ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken, danach mit Kürbiskernöl beträufeln.

Mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Kräuterseitlingen oder Champignons

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit Tomatensugo. Bestreuen diesen mit in feine Streifen geschnittenen roten Zwiebeln, Knoblauch und getrockneten Tomaten. Dann verteilen Sie die geschnittenen Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge oder Champignons). Die Pilze bepinseln Sie mit wenig Olivenöl. Nun wird der Flammkuchen ca. 2 – 3 Minuten goldgelb gebacken. Kurz vor Ende der Backzeit bestreuen Sie mit getrockneten Hefeflocken. Für eine weitere Minute backen. Zum Schluss bestreuen Sie mit frisch gehackter Petersilie und würzen den Flammkuchen mit gemahlener Chilliflocken.

Mit Apfel, Zimtucker und Preiselbeeren

Sie bestreichen den Flammkuchenrohling mit der veganen Flammkuchensauce und bestreuen mit Zimtucker, dann belegen Sie mit dünn gehobelten Apfelscheiben und backen den Flammkuchen für ca. 1 – 2 Minuten. Nicht länger, der Boden soll hellgolden sein! Nach dem Backen bestreuen Sie wieder mit Zimtucker... in mundgerechte Stücke schneiden... auf jede Tranche einige Preiselbeeren... und zum Schluss mit Calvados beträufeln. Tolles Dessert!

Die Flammkuchen **Ma|nu|fak|tur** *wir lieben Flammkuchen*



Gourmet Flammkuchen Systeme GmbH

Alexander-Bell-Straße 13, D - 53332 Bornheim

Tel. 0049-(0)2222 9766630

info@gourmet-flammkuchen.de

www.gourmet-flammkuchen.de

