

Produkt

Bio Dinkel Flammkuchenboden, vegan
Rustikale, eckige Form: 23 x 17,5 cm
Verkaufseinheit: 4 Stück Flammkuchenböden
Nettogewicht: je 60g entspricht
Bruttogewicht: 240g

Artikelnummer: 1691

Zutaten:

Biodinkelmehl*, Wasser, Biorapsöl, Salz,
Bioreismehl *enthält Gluten

Produktverpackung:

Verkaufseinheit:

4 Stück BIO Flammkuchenböden vakuumiert in Siegelrandbeutel PA/PE 90µm,
verpackt im Stülpkarton mit 10 Verkaufseinheiten



Rohlinge natürlich Bio

Amelies vegane Flammkuchenböden sind fertig ausgerollt und
sofort belegfertig.

Nach traditioneller Art hergestellt.

Beim Belegen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Ohne viel Aufwand und in wenigen Minuten zauberst Du deine Kreation im
Ofen oder auf dem Grill.



Vegan



Aus ökologischem Landbau
DE-ÖKO 039
EU Landwirtschaft





so geht's



1. Backofen oder Gasgrill auf maximale Temperatur vorheizen (min. 250°C)



2. Flammkuchen aus der Verpackung nehmen



3. Flammkuchenboden mit Schmand, Crème Fraîche oder Tomatensauce bestreichen

4. Mit den weiteren Zutaten belegen



5. In den heißen Ofen oder auf den Gasgrill schieben



6. 3-5 Minuten backen bis der Flammkuchen goldgelb und knusprig ist



Vor und nach dem Öffnen bei +2°C bis +8°C gekühlt lagern. Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen

Rezeptidee



Mit Feigensenf, Birne, Ziegenkäse und Walnüssen

Den Flammkuchenboden mit Feigensenf oder Crème Fraîche bestreichen und mit dünn geschnittenen Birnenscheiben belegen. Darauf den Ziegenkäse verteilen und mit Honig glasieren. Den Flammkuchen 3-5 Minuten goldgelb backen und danach mit Walnüssen garnieren.

