

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



Rezeptmappe



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!

Ausgabe 2024. Druckfehler und Irrtum vorbehalten

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, geschnittenem 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...

Ausgabe 2024. Druckfehler und Irrtum vorbehalten



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 Tupfer 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 kleingewürfelten 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 Flammkucheboden, 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 sorgfältig 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 gehobelten Trüffel.

Mit Bündner Fleisch, San Daniele, Serranoschinken oder Fenchelsalami

Siehe mediterrane Gemüse... diesen Flammkuchen bestreuen Sie noch mit geschnittenem Rucicola, 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 Rucicola

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 Rucicola 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

