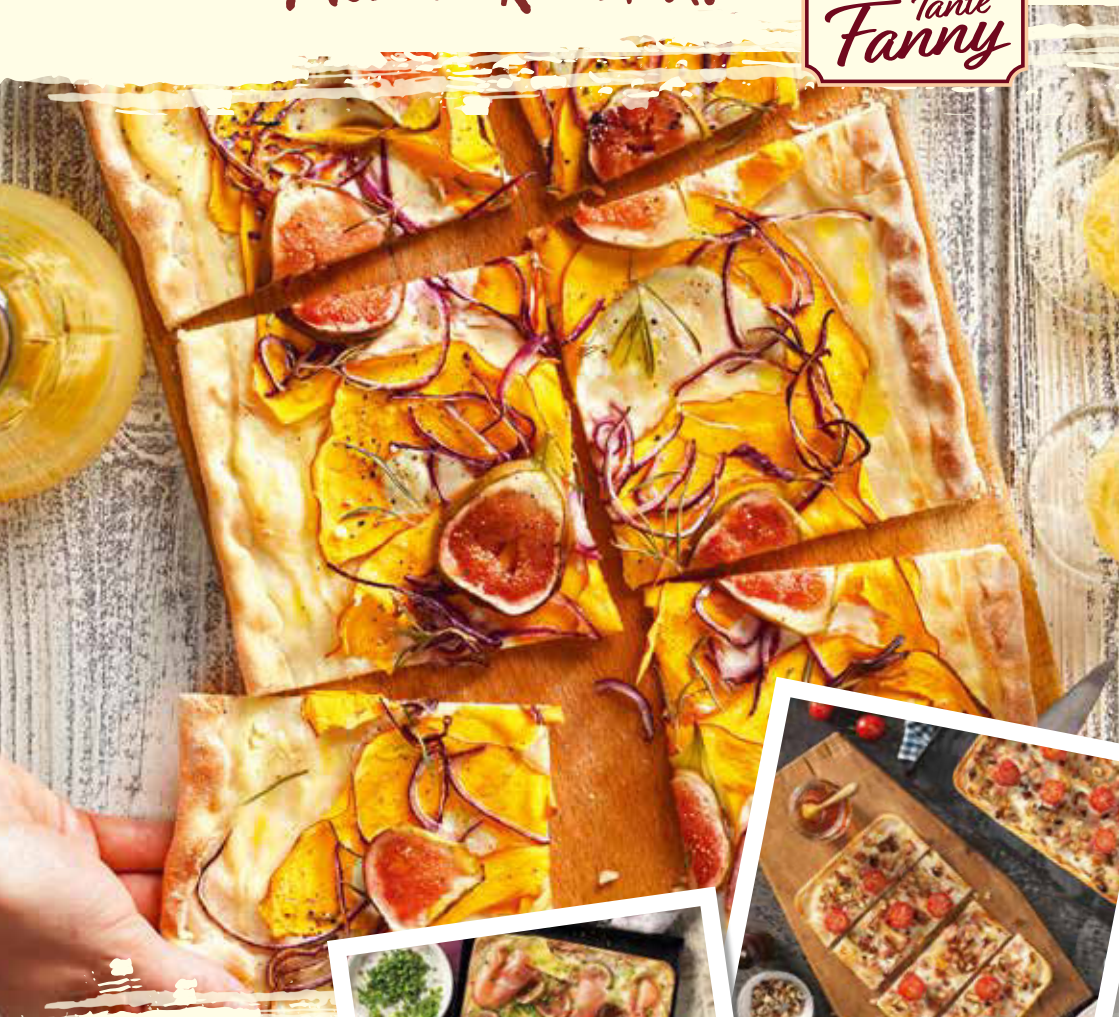


# 8 SNELLE RECEPTEN VOOR JOUW Flammkuchen!



met *prosciutto*



met *DAELS*





# In vuur en vlam

## VOOR KROKANT GENIETEN

Flammkuchen bieden jou de mogelijkheid om je creativiteit de vrije loop te laten en naar eigen wens te beleggen.

Tante Fanny biedt de liefhebbers van flammkuchen direct twee mogelijkheden:

**Tante Fanny vers flammkuchendeeg 260 g**, opgerold op bakpapier en

**Tante Fanny verse flammkuchenbodems naar origineel Elzasser recept 340 g**.

Het **flammkuchendeeg 260 g** is een rechthoekig deeg opgerold op bakpapier, geschikt om direct mee te bakken. Een lekker dun gistdeeg voor iedereen die van extra knapperig houdt. De **flammkuchenbodem naar origineel Elzasser recept 340 g** is flinterdun en zonder gist. 2 stuks uit de verpakking van 4 stuks kunnen tegelijk op een bakblik gebakken worden. Zonder bakpapier en direct op het bakblik worden de flammkuchenbodems krokant gebakken. Dat gaat snel bij een oventemperatuur (onder-/bovenwarmte) van 250° C tot 270° C.

**Beleggen naar hartenlust!** Waar heb jij zin in? De klassieke basis voor het beleggen is **een witte crème, zoals crème fraîche of zure room**. Daarop kan alles gelegd worden waar je trek in hebt. Of van het seizoen, zoals **paddenstoelen met uien, pompoen met kerrie of met camembert, vijgen en prosciutto**. Ook zoet belegd smaakt een flammkuchen heerlijk.

Laat je inspireren door onze recepten met flammkuchen of beleg ze met je eigen favoriete beleg.

Veel plezier bij het proeven. Geniet van het lekkere resultaat. Het lukt altijd.

Carlieke & het team van Tante Fanny



CONSERVERINGSMIDDELEN  
SMAAKVERSTERKERS  
KLEURSTOFFEN



MET GIST\* ✓

GESCHIKT VOOR  
VEGETARIËR & VEGANIST ✓

\* FLAMMKUCHENBODEM  
ZONDER GIST



... Bereidingstijd



... Baktijd



... Boven-/onderwarmte



... Hete lucht



## TIP:

I.P.V. CHORIZO KUN JE OOK PIKANTE SALAMI OF SPEK GEBRUIKEN.

## Flammkuchendeeg



← Chorizo

↪ KAPPERTJES

## Flammkuchen

MET CHORIZO EN GEITENKAAS

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g verse geitenkaas (alternatief: crème fraîche)
- 125 g geitenkaas naturel, in plakjes gesneden (bijvoorbeeld Bettine)
- 80 g chorizo, in fijne plakjes gesneden
- 1 el kappertjes, uitgelekt
- 1 rode ui, in ringen gesneden
- 1 hand rucola
- Zout & peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
3. Verse geitenkaas over de bodem verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met chorizo, kappertjes, ui en geitenkaas beleggen. Met wat zout en peper kruiden.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken. Na het bakken met rucola bestrooien en serveren.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



## TIP:

EEN HOKKAIDO POMPOEN  
KUN JE IN VIEREN DELEN  
EN MET SCHIL RASPEN MET  
DE GROENTERASP.

## Flammkuchendeeg



Zure uitjes

POMPOEN

## Flammkuchen

MET POMPOEN EN ZURE UITJES

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol. Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche of roomkaas met kruiden
- 80 g Hokkaido-pompoen, in fijne plakken gesneden
- 50 g zure uitjes, uitgelekt
- 2 el pompoenpitten, gehakt
- 1 tl kerriepoeder
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 220 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg indirect uit de koelkast verwerken.
2. Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
3. Crème fraîche over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatic met pompoen, uitjes en pompoenpitten beleggen. Met zout en peper kruiden en met kerriepoeder bestrooien.
4. De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



## Flammkuchenbodem



TOMATEN

Hazelnoten

## Flammkuchen MET DADELS EN SPEK

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny verse Flammkuchenbodem naar origineel Elzasser recept 340 g
- 240 g crème fraîche
- 12 cherrytomaatjes, gehalveerd
- 100 g gerookte spekblokjes
- 100 g dadels, ontpit, grof gehakt
- 50 g hazelnoten, grof gehakt
- Peper, gemalen

1. Oven op 270 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchen, per 2, naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatic met tomaten, spek en dadels beleggen. Hazelnoten erover verdelen en kruiden met peper.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken.

**TIP:**  
GEBRUIK VERSE GEITENKAAS ALS ALTERNATIEF VOOR CRÈME FRAÎCHE. ALS JE VAN ZOET, NA HET BAKKEN BEDRUPPELEN MET HONING.



ca. 10 Min.



270° C, 7-9 Min



250° C, 9-11 Min



**TIP:**  
DEZE FLAMMKUCHEN  
SMAAKT NOG LEKKERDER  
MET WAT VAN JE FAVORIE-  
TE KAAS.



## Flammkuchen

### MET ZOETE AARDAPPEL EN HAZELNOTEN

Ingrediënten voor 1 Flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 125 g zure room
- 120 g zoete aardappel, in ca. 2 mm dunne schijfjes gesneden
- 1 el olie
- 1 kleine rode ui, in ringen gesneden
- 40 g hazelnoten, gehakt
- 1 bosje bieslook, fijngesneden
- Zout en peper, gemalen

- 1.** Oven op 220° C boven-/en onderwarmte voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2.** Flammkuchendeeg met het meegerolde bakpapier direct op de bakplaat uitrollen en de zure room over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten.
- 3.** Zoete aardappel met olie vermengen en met zout en peper op smaak brengen. De zoete aardappel en uien over de zure room verdelen en hierover de hazelnoten strooien.
- 4.** Onderin de oven in 15 - 20 minuten afbakken. Na het bakken met bieslook garneren.



ca. 15 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C

## TIP:

WIL JE I.P.V. DE OESTERZWAM  
ANDERE PADDENSTOELEN  
GEBRUIKEN, DENK DAN AAN  
CHAMPIGNONS, CANTHARELLEN  
OF EEKHOORNTJESBROOD

NAAR VIDEO



You  
Tube



PETERSELIE



MET RODE UIEN



## Flammkuchen

MET OESTERZWAMMEN EN UI

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche
- 2 middelgrote oesterzwammen, in plakjes gesneden
- 1 rode ui in ringen gesneden
- 2 el walnoten, grof gehakt
- verse peterselie, gehakt
- Zout en peper, gemalen

- 1.** Oven op 220 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2.** Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen en de deegrand een beetje naar binnen omslaan en aandrukken.
- 3.** Crème fraîche over het deeg verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. De oesterzwammen, uien en walnoten gelijkmatig verdelen. Met een klein beetje zout en peper kruiden.
- 4.** De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken. Na het bakken met peterselie bestrooien.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C



## TIP:

ALS JE NIET VAN ANSJOVIS HOUDT, KUN JE ZE GEWOON WEGLATEN, DOE DAN OP DE FLAMMKUCHEN EEN SNUFJE ZOUT.

# Flammkuchen

MET BONTE TOMATEN EN ANSJOVIS

Ingrediënten voor 1 flammkuchen:

- 1 rol Tante Fanny vers Flammkuchendeeg 260 g
- 150 g crème fraîche
- ca. 15 bonte kerstomaatjes, gehalveerd
- ca. 12 ansjovisjes, uitgelekt
- ½ bosje salie, gehakt
- 1 el pijnboompitjes
- Peper, gemalen

- 1.** Oven op 220 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2.** Deeg met het meegerolde bakpapier op de bakplaat uitrollen.
- 3.** Crème fraîche over de bodem verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijmatig met tomaten, ansjovis, en salie beleggen. Pijnboompitten erover strooien en kruiden met peper.
- 4.** De flammkuchen onderin de oven in 15 - 20 min. krokant afbakken.



ca. 10 Min.



ca. 15-20 Min.



220° C



200° C





**TIP:**  
ALS JE ER TREK IN HEBT,  
STROOI VOOR HET BAKKEN  
WAT TIJM OP DE  
FLAMMKUCHEN!

met vijgen



## Flammkuchen

### MET CAMEMBERT, VIJGEN EN PROSCIUTTO

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny verse Flammkuchenbodems naar origineel Elzasser recept 340 g
- 150 g crème fraîche
- 125 g camembert, in plakken gesneden
- 6 rijpe vijgen, in plakjes gesneden
- 12 plakjes prosciutto
- ½ bosje bieslook, fijngesneden
- Zout en peper, gemalen

1. Oven op 270 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
2. De flammkuchenbodems, per 2, naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
3. Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatig met camembert en vijgen beleggen en kruiden met peper en zout.
4. Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Na het bakken met prosciutto beleggen en de bieslook erover strooien.





**TIP:**  
DE WALNOTEN KUN JE OOK  
MET SUIKER OF HONING  
IN EEN PAN KARAMELLISEREN  
EN NA HET BAKKEN OVER DE  
FLAMMKUCHEN STROOIEIN.



Flammkuchenbodem

Honing

GEITENKAAS

## Flammkuchen GEITENKAAS EN RODE BIETEN

Ingrediënten voor 4 flammkuchen:

- 1 pak Tante Fanny verse Flammkuchenbodem naar origineel Elzasser recept 340 g.
- 240 g crème fraîche
- 2 takjes Verse tijm
- 4 kleine rode bieten, gekookt, in dunne plakjes gesneden
- 2 rolletjes verse geitenkaas, in plakjes gesneden
- Een paar walnoten, grof gehakt
- Peper, gemalen
- 1 el honing om te bedruipen

- 1.** Oven op 270 ° C boven/-onderwarme voorverwarmen en het deeg direct uit de koelkast verwerken.
- 2.** De flammkuchenbodems, per 2, naast elkaar zonder bakpapier op de bakplaat leggen.
- 3.** Crème fraîche over de 4 bodems verdelen en ca. 1 cm tot de rand vrijlaten. Gelijkmatig met rode bieten en geitenkaas beleggen, walnoten en tijm erover verdelen.
- 4.** Altijd 1 bakplaat per keer in de oven schuiven en onderin de oven in 7 - 9 min. krokant afbakken. Voor het serveren met peper op smaak brengen en de honing erover druipen.

ca. 10 Min.      270° C, 7-9 Min      250° C, 9-11 Min

# VERZOT OP EXTRA KNAPPERIGHEID



VIND JE  
LIEVELINGS-  
RECEPT OP  
[tantefanny.nl](http://tantefanny.nl)



Je hoeft niet veel te doen, om voor jouw huisgemaakte flammkuchen applaus te krijgen.  
Neem Tante Fanny vers flammkuchen deeg, dat voor bijna 100% uit regionaal tarwemeel bestaat, beleg het met verse ingrediënten en je hebt in een handomdraai een super krokante, pikante of zoete lekkernij, die iedereen zal waarderen.



[WWW.TANTEFANNY.NL](http://WWW.TANTEFANNY.NL)



<https://ruudskookboek.nl>

*Ik steun..*



*..U ook???*

Het IBAN-nummer van de Stg. Blind Elephant Experience luidt:  
**NL63 RBRB 0943 525 756**

Compressed by

