

Flammkuchen (Tarte)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- žitná mouka 150 g
- hladká mouka 100 g
- olivový olej 2 lžíce
- droždí 10 g
- sůl 1 špetka
- **Na dohotovení**
- slanina 200 g
- crème fraîche s bylinkami 125 g
- pažitka 1 svazek

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

1. Obě mouky sesypeme na jednu hromadu, ve středu homole vytvoříme důlek, kam dáme rozdrobené kvasnice promíchané se 100 ml vlažné vody a trochou mouky, těsto překryjeme čistou utěrkou a necháme 15-20 minut vzejít kvásek
2. Přidáme olej, 1/2 lžičky soli a 3-4 lžíce vlažné vody, na pomoučené pracovní ploše uhněteme hladké těsto, které necháme 40 minut odpočinout pět zakryté utěrkou
3. Slaninu nakrájíme na malé kostičky nebo hranolky, šalotky oloupeme a nakrájíme na tenké kroužky nebo kolečka, slaninu osmahneme dokřupava na suché pánvi bez tuku, šalotky na stejné pánvi po slanině jemně osmahneme, oboje spolu promícháme, slaninovou směs necháme

prochladnout

4. Předehřejeme troubu na 240 °C (horkovzdušnou na 220 °)

5. Těsto zpracujeme, rozdělíme na 6 dílů a na pomoučené pracovní ploše vyválíme buď jeden velký ovál, který nakrájíme na obdélníky, nebo hned vyválíme 6 ks tenkých oválných koláčů, ty přendáme na plech vyložený papírem na pečení

6. Crème fraîche s bylinkami rozetřeme po povrchu koláčů a rozložíme slaninovou směs

7. Pečeme 15-20 minut, pak koláče vytáhneme a hojně posypeme pažitkou.

Doporučení:

Crème fraîche se může nahradit prolisovaným česnekem rozmíchaným v troše olivového oleje a kapky vody, koláče tak získají další chuťový rozměr.

Poznámka:

Crème fraîche lze koupit, nebo si ho vyrobit doma, recept zde: [Crème fraîche](#).