

Mini flammkuchen z Alsaska

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Hladká mouka 250 g
- Žitná mouka 50 g
- Sušené droždí 1.2 balení
- Sůl 1.2 lžička
- Rozpuštěné máslo 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Anglická slanina 100 g
- Olej 1 lžíce
- Creme fraiche 200 ml
- Mořská sůl dle chuti 4 špetka
- Čerstvě mletý pepř dle chuti 4 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 12

Postup:

Obě mouky prosejte do mísy, přidejte sušené droždí, sůl, 175 ml vlažné vody a lžici rozpuštěného másla. Pečlivě prohněťte. Hladké těsto zakryjte utěrkou a nechte na teplém místě kynout asi 30 minut. Mezitím oloupejte a nasekejte cibuli a společně s nakrájenou slaninou orestujte na oleji. Hotové těsto rozdělte na 10-12 kousků, každý rozválejte dotenka, potřete crema fraiche, osolte, opepřete, posypte trochou orestované slaniny s cibulí. Pečte v předehřáté troubě na 230°C asi 15 minut.

Poznámka:

12-12 kousků