



FLAMMKUCHEN (THERMOMIX®)_ TARTE FLAMBÉE (THERMOMIX)



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
 - En enveloppant la mozzarella dans du papier absorbant pendant environ 30 minutes, elle s'égouttera bien et sera plus facile à broyer.
- Teig bleibt länger knusprig
 - La pâte reste croustillante plus longtemps
- Einfache und schnelle Zubereitung
 - Une préparation simple et rapide



Tipps

Wenn man den Mozzarella für ca. 30 Minuten in eine Küchenrolle wickelt, tropft er gut ab und kann besser zerkleinert werden.

– En enveloppant la mozzarella dans du papier absorbant pendant environ 30 minutes, elle s'égouttera bien et sera plus facile à broyer.

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

FÜR DEN TEIG_POUR LA PÂTE

230 g Farine

30 g Huile d'olive

120 g Eau

Sel

FÜR DEN BELAG_POUR LA GARNITURE

250 g

125 g Mozzarella, halbiert

100 g Oignon(s) rouge(s) , halbiert

1 Rote Paprikaschote(n), in grobe Stücke geschnitten_Poivron(s) rouge(s), coupé(s) en gros morceaux

Sel

Poivre

1 pincée Noix de muscade

100 g Schinken, mager, coupé en dés

0.5 bouquet(s) Schnittlauch, in Röllchen, zum Bestreuen

Beurre, zum Einfetten

PRÉPARATION

1. Für den Teig: Mehl, Öl, Wasser und Salz in den Mixtopf geben und 1 Min./Teigstufe kneten. Teig aus dem Mixtopf nehmen, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

- Pour la pâte : mettre la farine, l'huile, l'eau et le sel dans le bol du mixeur et pétrir pendant 1 minute/niveau pâte. Retirer la pâte du bol du mixeur, former une boule, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au frais pendant 30 minutes. Pendant ce temps, continuer la recette.
2. Für den Belag: Mozzarella in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und umfüllen.
 - Pour la garniture : mettre la mozzarella dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 7 et transvaser.
 3. Zwiebeln und Paprika in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
 - Ajouter les oignons et les poivrons dans le bol du mixeur, les hacher 3 sec/vitesse 5 et les faire glisser vers le bas avec la spatule.
 4. QimiQ Sahne-Basis, Mozzarella, Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Schinkenwürfel dazugeben und 10 Sek./Stufe 3 verrühren.
 - Ajouter la base de crème QimiQ, la mozzarella, le sel, le poivre, la noix de muscade et les dés de jambon et mélanger pendant 10 secondes à la vitesse 3.
 5. Backofen auf 250 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech einfetten.
 - Préchauffez le four à 250 °C (chaleur de voûte et de sole). Graisser une plaque à pâtisserie.
 6. Teig auf dem vorbereiteten Backblech bis zum Rand ausrollen.
 - Étaler la pâte sur la plaque préparée jusqu'au bord.
 7. Mischung auf dem Teig verstreichen, Flammkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen, mit Schnittlauchröllchen bestreuen, in 4 Stücke schneiden und warm servieren.
 - Étaler le mélange sur la pâte, faire dorer la tarte flambée dans le four préchauffé pendant environ 20 minutes, saupoudrer de ciboulette râpée, couper en 4 morceaux et servir chaud.