

Flammkuchen met paddenstoelen

Lekker basis recept voor een flammkuchen waarmee u eindeloos kunt variëren!

(in sommige supermarkten is ook kant en klaar flammkuchendeeg te koop van het merk Tante Fanny)

Menugang:	Bijgerecht
Type gerecht:	Vegetarisch
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	90 minuten

Lekker basis recept voor een flammkuchen waarmee u eindeloos kunt variëren!

(in sommige supermarkten is ook kant en klaar flammkuchendeeg te koop van het merk Tante Fanny)

Bereidwijze

1. Doe de bloem in een kom en voeg het gist toe. Maak een kuil in het midden en voeg het warme water daarin toe. Kneed het deeg tot een egale bol en leg in de kom.
2. Vet een kom in met olijfolie en plaats de bal deeg erin, dek af met huishoudfolie en laat het 1 uur op kamertemperatuur rijzen.
3. Verwarm de oven op 220 graden.
4. Bak de uien en de champignons even een paar minuutjes kort aan en laat eventueel uitlekken op een keukenpapiertje.
5. Verdeel het gerezen deeg in tweeën.
6. Rol een deel deeg dun uit op een bakplaat met bakpapier. Hoe dunner hoe krokanter de bodem.
7. Meng de creme fraiche met de zure room en verdeel de helft over het deeg. Daarna doe je de gebakken uien en champignons er op.
8. Bestrooi met een snufje zwarte peper en strooi tot slot de geraspte kaas erover.
9. Zet ongeveer 15 tot 20 minuten in de oven. Maak en bak vervolgens ook de andere flammkuch.
10. Als de flammkuch uit de oven komt maar hem dan af met knoflookolie en wat falksalt wild mushroom

TIP Lekker met een plukje rucola.

Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 7 gram gist
- 3 eetlepels olijfolie
- 275 handwarm water
- snuf zout
- 2 (rode) uien
- 125 gram crème fraîche
- 125 gr zure room
- 100 gram geraspte kaas
- 250 gram champignons
- knoflook olie
- wild mushroom falkalt

accessoires

- oven