

Uit de keuken van Levine: Tarte flambée/flammekueche

4-5 minuten



Lekker en makkelijk te maken deze Tarte flambée/flammekueche . Het lekkerste resultaat krijg je als je ze op een hete pizzasteen bakt. Heet serveren!

Uitleg [Wikipedia](#): tarte flambée is een gerecht uit de Elzas, de Palts en Baden. De tarte flambée heeft een bodem van dun brooddeeg die met crème fraîche, uien en reepjes spek is belegd.

Afhankelijk van het gebied is de naam van dit gerecht flammekueche (Elzassisch), Flammkuchen (Duits) of tarte flambée (Frans). Er zijn vele variaties van het originele recept, zowel wat betreft het deeg als het beleg. In sommige delen van de Elzas wordt de crème fraîche vervangen door Bibbeliskäs (kwark) of door een mengsel van Bibbeliskäs en crème fraîche. Tot de opkomst van de pizza in de jaren '60 was de tarte flambée een gerecht dat vooral op het platteland werd bereid. Daar werd de tarte flambée vaak gebruikt om de hitte van een houtgestookte oven te testen.

Het gerecht ontleent zijn naam aan deze methode van bakken.

Tarte flambée/flammekueche (3 stuks)

Recept [printen](#)

Deeg:

- 500 gram tarwebloem
- 7 gram droge gist
- 10 gram zout
- 290 gram water, lauwwarm
- 10 gram olijfolie

Vulling:

- ± 150 gram spekreepjes, dun gesneden
- 2 uien, in hele dunne halve ringen gesneden
- ± 125 ml crème fraîche
- ± 125 ml kwark
- zout, versgemalen peper

Werkwijze deeg kneden in een standmixer/KitchenAid: doe alle ingrediënten voor het deeg in de kom, roer met een pollepel door elkaar en kneed met de deeghaak in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in, neem een bolletje van het deeg af en trek er al ronddraaiend een vliesje van (denk aan een kauwgombel). Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed gekneet: kneed het nog een paar minuten langer en probeer er weer een vliesje van te trekken.

Werkwijze deeg met de hand kneden: doe alle ingrediënten in een kom, roer met een pollepel door elkaar en kneed met de hand in ± 20 minuten tot een soepel deeg. Weersta de neiging om tarwebloem toe te voegen, het deeg wordt tijdens het kneden vanzelf minder kleverig. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in, neem een bolletje van het deeg af en trek er al ronddraaiend een vliesje van (denk aan een kauwgombel). Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed gekneet: kneed het nog een paar minuten langer en probeer er weer een vliesje van te trekken.

Werkwijze deeg in een broodbakmachine kneden: doe alle ingrediënten in de bak van de bbm. Kneet op bijvoorbeeld de pizzastand in 10 - 15 minuten tot een soepel deeg dat van de wand van de kom loslaat. Het deeg is goed gekneet als je er een vliesje van kunt trekken: vet je handen in, neem een bolletje van het deeg af en trek er al ronddraaiend een vliesje van (denk aan een kauwgombel). Als het deeg snel scheurt is het nog niet goed gekneet: kneed het nog een paar minuten langer en probeer er weer een vliesje van te trekken.

1e rijs: doe het deeg over in een licht met zonnebloemolie ingevette kom, 1 x keren zodat alle kanten met wat olie bedekt zijn. Dek de kom af en laat het deeg op kamertemperatuur in ± 60 minuten in volume verdubbelen.

Oven voorverwarmen: verwarm in de tussentijd de oven met daarin een pizzasteen voor op 230 - 250 °C.

Vormen: stort het deeg op een licht met zonnebloemolie ingevette werkplek. Druk de lucht uit het deeg (= doorslaan). Verdeel het deeg met een deegsteker in drie gelijke stukken. Bol de stukken deeg losjes op en laat ze ± 10 minuten afgedekt liggen.

Meng de crème fraîche met de kwark in een schaaltje door elkaar.

Werk met 1 stuk deeg tegelijk. Rol het stuk deeg zo dun mogelijk op een licht met zonnebloemolie of met bloem bestrooide werkplek uit. Bestrijk de deeglap met wat van het crème fraîche-/kwarkmengsel. Strooi er sprekkreepjes op en verdeel er uienringen over. Bestrooi met zout en maal er peper over.



Bakken: schuif het deeg met behulp van een pizzaschep op de hete steen. Bak de tarte flambée in ± 10 minuten gaar. Direct serveren. Maak terwijl de 1e in de oven staat de volgende klaar.



Deze tarte flambée/flammekueche ligt op een [Super peel](#), heel handig in gebruik!