



FÜR JEDEN
GESCHMACK



Flammkuchen Profi GmbH

Qualität seit 1982

REZEPTIDEEN

für Teigplatten „Stone“

www.flammkuchen-profi.de

Handling von Teigplatten



VORBEREITUNG

Unsere Teigplatten orientieren sich am französischen Original und sind Halbfertig-Produkte. Das heißt, sie entfalten sich erst während des Backprozesses richtig. Lassen Sie unsere tiefgefrorenen Teigplatten zunächst auftauen und ziehen Sie diese einzeln und vorsichtig aus der Verpackung.

CRÈME

Legen Sie die Teigplatten auf ein passendes Holzbrett und bestreichen Sie diese dünn mit etwa 100 - 120 g Flammkuchen-Crème. Nutzen Sie ein Einstreichmesser für optimale Ergebnisse – beispielsweise von Flammkuchen Profi. Lassen Sie zum Rand etwa einen Zentimeter Platz

BELAG

Bei Flammkuchen sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt, aber grundsätzlich gilt: Qualität vor Quantität! Etwa 80 - 100 g Belag pro Flammkuchen reichen aus, da beim Backen mit viel Belag viel Wasser freigesetzt wird und so die Qualität beeinträchtigt.

BACKZEIT

Wir empfehlen eine Backzeit im vorgeheizten Backofen von 8 - 10 Minuten auf dem mittleren Rost bei 250 °C. Je nach Belag und Ofen-Typ kann die Backzeit variieren.

HALTBARKEIT

Nach dem Öffnen sind die Teigplatten bei +6°C noch mindestens 5 Tage haltbar.

Klassisch mit Speck

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Schwarzwälder Schinken
Rosenkohl

Crème verfeinert
mit Salz &
schwarzem Pfeffer

WEITERE REZEPTIDEEN

BERGKÄSE & SPECK

mit Crème, Bergkäse, Champignons, Speck & weißen Zwiebeln

LAUCH & SPECK

mit Crème, Lauch, Speck & weißen Zwiebeln

STECKRÜBEN & SPECK

mit Crème, gelben Steckrüben, Speck & roten Zwiebeln

ROQUEFORT & SCHINKEN

mit Crème, Kochschinken und Roquefort

KÜRBIS & SPECK

mit Crème, Kürbis (Hokkaido), Speck & glatte Petersilie

Beerentraum

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
frische Beeren: Himbeeren, Heidelbeeren & Erdbeeren
frische Minze
Puderzucker
Honig

WEITERE REZEPTIDEEN

MÜSLI

mit Crème, Trauben, Krokantmüsli & Honig

NUTELLA & BANANE

mit Crème, Nutella, Bananen, Pistazienkerne (gehackt)

HIMBEEREN BESCHWIPST

mit Crème, Vanilleeis, Himbeeren, Himbeergeist

MACADAMIA & NOUGAT

mit Crème, Macadamianüssen, Nougat, Schokosauce

KIRSCH & ANANAS

mit Crème, Kirschen, frischer Ananas & Schokosoße

DEFTIGE ERDBEERE

mit Crème fraîche, frischen Erdbeeren, Schalotten, Basilikum,
Balsamicoessig, Prise Salz & Pfeffer

Crème verfeinert
mit Zucker, Honig
oder Zimt & Zucker



Teigplatten "Stone"

Unsere Teigplatten „Stone“ Premium und Traditional gelingen in jedem Ofen-Typ. In der Regel ist ein Steinofen ein Muss, damit Flammkuchenböden beim Aufbacken richtig knusprig werden.

Wir backen seit 2012 Flammkuchenböden im Steinofen vor. So bieten wir unseren Kunden das bestmögliche Geschmackserlebnis. Dank des wärmeleitfähigen Schamottesteins verteilt sich die Hitze gleichmäßig im gesamten Ofen und sorgt für ein ebenmäßiges Backergebnis.

Ein weiterer Vorteil: Die Backzeit für unsere Stone-Teigplatten sinkt deutlich. Wir rollen wir den Teig für unsere Teigplatten „Stone“ langsam aus, bis er hauchdünn ist. So wird der Flammkuchenboden noch knuspriger und krosser.

Unsere Teigplatten Stone sind

- vegan
- laktosefrei
- ohne Ei
- auch in Bio-Qualität verfügbar



ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Tomatensoße
Basilikum
Weiße Zwiebeln

Crème verfeinert
mit Salz, weißem
Pfeffer &
italienischen
Kräutern

WEITERE REZEPTIDEEN

KIRSCHTOMATEN – PARMASCHINKEN – RUCOLA
mit Crème, Parmaschinken, Tomaten, Rucola
& Parmesankäse

PESTO & PARMASCHINKEN
mit Crème, Parmaschinken, Pesto a la Genovese, Mozzarella, Tomaten
& Rucola

TOMATE & BASILIKUM
mit Crème, frischen Tomaten (gelb/orange/rot), Basilikum

TOMATENSOÙE & KAPERN
mit TomatensoÙe (abgeschmeckt mit Knoblauch, Oregano, Ajvar
& Salz, Pfeffer), Paprika, Zucchini, rote Zwiebeln, Kapern & Rucola

KÜRBIS & PARMASCHINKEN
mit Crème, Parmaschinken, Kürbis (Hokkaido), rote Zwiebeln, Rucola &
Rosmarin

Vegetarisch / Vegan

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Blattspinat
Brokkoli
Edamame

Soja-Crème
verfeinert
mit Salz & buntem
Pfeffer

WEITERE REZEPTIDEEN

VEGAN

mit (veganer) Crème, Champignons, Zwiebeln, veganer Mexican
Chipotle (Hot & Spicy)

SÜßKARTOFFEL – HARISSA

mit (veganer) Crème, Süßkartoffelscheiben, Harissa (arabische
Gewürzpaste), glatte Petersilie & roten Zwiebeln

WEIßKOHL & RÄUCHERTOFU

mit (veganer) Crème, Weißkohl blanchiert (in dünnen Scheiben
geschnitten), Räuchertofu (Mandel-Sesam) & Kreuzkümmel

BÄR & LAUCH

mit (veganer) Crème, Bärlauch & Lauch

DREI PILZE

mit (veganer) Crème, gebratenen Champignons, Steinpilzen,
Shiitake & Schnittlauch





Größe Ziege

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Ziegenkäse
Apfel Jonagold
rote Zwiebeln
frische Brunnenkresse

Crème verfeinert
mit
Ziegenfrischkäse,
Schnittlauch,
Knoblauch, Pfeffer,
Muskat & Zitrone

WEITERE REZEPTIDEEN

ZIEGENKÄSE – HONIG – NÜSSE
mit Crème, Ziegenkäse, Walnüssen, Honig & Thymian

ZIEGENKÄSE & BIRNE
mit Crème, Birnen, Ziegenkäse, grober Pfeffer & Preiselbeeren

ZIEGENKÄSE & DATTELN
mit Crème, Ziegenfrischkäse, Honig, Pinienkerne & Zitronenthymian

ZIEGENKÄSE – KÜRBIS – APFEL
mit Crème, Hokkaido-Kürbis, Apfel, Walnüssen, Thymian & Honig

ZIEGENKÄSE & SÜBKARTOFFELN
mit Crème, Süßkartoffeln, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln & Käse



Ein bisschen Meer

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Räucherlachs
Rote Zwiebeln
Petersilie kraus

Crème verfeinert
mit Salz, weißem
Pfeffer & Dill

WEITERE REZEPTIDEEN

SHRIMPS & RUCOLA

mit Crème, Shrimps , Rucola, Dill, Knoblauch

THUNFISCH & SPINAT

mit Crème Fraîche, Thunfisch, Blattspinat, Käse

THUNFISCH & TOMATE

mit Crème, Zwiebeln, Tomaten & Thunfisch

LACHS & RUCOLA

mit Crème, Räucherlachs, Rucola, Meerrettich

CREVETTEN & CHILLI

mit Crème, Crevetten, Chili fein, Knoblauch, rosa Pfeffer, Käse



Ihre Vorteile



Kreativität trifft Convenience: Unsere Flammkuchböden bilden die Basis für eigene Flammkuchenkreationen – unkompliziert, schnell und stets mit der gleichen, hohen Qualität.

- Gleichbleibende Qualität & Geschmack
- Geringer Zeitaufwand
- Einfaches Handling
- Vorratshaltung
- Kaum Lebensmittelabfälle & Verpackungsmüll
- Vielfältige Varianten
- Verschiedene Größen
- Individuell anpassbar

Spargelzeit

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Grüner Spargel
Paprika rot & gelb
Rote Zwiebeln & Lauchzwiebeln
Cherry-Tomaten & Brokkoli

WEITERE REZEPTIDEEN

SPARGEL & AVOCADO
mit Crème, grünem Spargel, Avocado & Bärlauchpesto

SPARGEL & METTFLÖCKCHEN
mit Crème, grünem Spargel, Mettflöckchen, Parmesan & Frühlingzwiebeln

SPARGEL & ZIEGENFRISCHKÄSE
mit Crème, weißem Spargel, Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln & Rucola Salat

SPARGEL & LACHS
mit Crème, grünem & weißem Spargel, Lachs, Rucola Salat & Mandelblättchen

SPARGEL & SCHWEINEFILET
mit Crème, Kartoffeln, weißem Spargel & Schweinefilet

Crème verfeinert
mit Salz & weißem
Pfeffer





Verrücktes Huhn

ZUTATEN

Teigplatte Stone Premium oder Traditional
Hähnchenbrustfilet
Paprika rot & gelb
Lauch

Crème verfeinert mit
Salz, Pfeffer,
Zitronengras &
einem Hauch Curry

WEITERE REZEPTIDEEN

HÄHNCHEN & CURRY
mit Crème, Hähnchenbrustfilet, Ananas & Curry

HÄHNCHEN INDISCH
mit Crème, Kikok Hähnchenbrustfilet, Ananas, Mango Chutney &
Currypaste

HÄHNCHEN – KIRSCHTOMATEN – MEERRETTICH
mit Crème, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Tafel-Meerrettich, rote
Zwiebeln, Zitronenthymian & Muskatnuss

MARINIERTES HÄHNCHEN
mit Crème Hähnchenbrustfilets (in Gewürzöl angebraten), Avocado
Mango, Papaya, zum Garnieren: Kokos-Chips, eingelegter Ingwer (in
Streifen) & Basilikumblätter

Flammkuchen veredeln

ZUTATEN

Flammkuchen nach Nordischer Art

Garnelen

Rucola

Parmesan

WEITERE REZEPTIDEEN

NACH ELSÄSSER ART

mit Rucola, Lauchzwiebeln, Edamer, Gouda oder Bergkäse

NACH GRIECHISCHER ART

mit Datteln, Oliven, Cherry-Tomaten oder Honig

SÜSS

mit Nuss-Nougat-Crème, gehakten Haselnüssen oder Preiselbeeren

MIT 7 GEMÜSESORTEN

mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder veganem Käse

MIT ZWIEBEL & SCHMECKT

mit veganem Käse, Rucola oder Lauchzwiebeln

Unsere belegten
Flammkuchen gibt
es in den Größen
Oval und Oval Petit





KONTAKT

Flammkuchen Profi GmbH
Im Schlangengarten 4
76877 Offenbach/Queich
+49 (0) 6348 95963-0
+49 (0) 6348 95963-22
info@flammkuchen-profi.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Mai bis November:
Montag-Freitag: 9:00-18:00 Uhr
Sa., So., & Feiertage: 9:00-11:00 Uhr

November bis Mai:
Montag-Freitag: 9:00-17:00 Uhr



Bei allen Produktabbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.