

Teigplatten HANDLING

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.

Rezeptideen GUTEN APPETIT



HERZHAFT



- Speck, Zwiebeln, Tomaten & Brunnenkresse
- Parmaschinken, Pesto, Mozzarella & Tomaten
- grüner & weißer Spargel, Lachs & Rucola



VEGETARISCH / VEGAN



- Zucchini, getrocknete Tomaten & Schafskäse
- Pfifferlinge, Schalotten, Knoblauch & Petersilie
- Peperoni, Tomaten & Kräuter der Provence



SÜSS



- Beerenmix, Puderzucker & frische Minze
- Mousse au Chocolat, Himbeeren & Blattgold
- Macadamianüsse, Nougat & Schokosauce



CRÈME



- 60 g Speisequark
- 10 g Sahne
- 50 g Crème Fraîche
- Salz & Pfeffer