

Teigplatten

Für eigene Kreationen und einzigartige Flammkuchensmomente erhalten Sie bei uns Flammkuchenböden, die Sie selbst nach Belieben belegen können. Als einziger Hersteller deutschlandweit haben Sie bei uns die Wahl aus drei Teigplatten-Qualitäten für Ihren besonderen Anspruch.

Teigplatten Vorgebacken *vegan*

Um Ihnen das bestmögliche Geschmackserlebnis mit knusprigem Flammkuchenteig zu bieten, backen wir seit 2012 Flammkuchenböden im Steinofen für Sie vor – eine große Produktinnovation! Damit sind unsere vorgebackenen Teigplatten auch echte All-rounder: Sie werden in jedem herkömmlichen Ofen-Typ knusprig. Sie brauchen nicht zwangsläufig einen Steinbackofen, um ein optimales Backergebnis zu erreichen. Ein weiterer Vorteil: Die Backzeit der Flammkuchen sinkt.

Artikelnr. 2069	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2008	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück

Oval & Rund:

10 Stück / Beutel, VE 100 Stück / Karton
1 Palette = 36 Karton = 3600 Stück

Teigplatten Angebacken *vegan*

Unser Teigplattenklassiker aus der Original-Rezeptur eignet sich hervorragend zum traditionellen Backen im Steinbackofen. Seit vielen Jahren setzen unsere Kunden auf den hauchdünn gerollten Teig, der sich stark am französischen Vorbild orientiert. Wir backen unsere Klassiker für Sie an, damit Ihr Flammkuchen knusprig wird. Unser Standardprodukt zeichnet sich weiter durch ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis aus.

Artikelnr. 2050	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2000	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück

Oval & Rund:

20 Stück / Beutel, VE 140 Stück / Karton
1 Palette = 24 Karton = 3360 Stück

Teigplatten Art Flambé

Die Teigplatten Art Flambé der Premiumklasse zeichnen sich durch ihren locker-luftigen Teig aus und werden in jedem Ofen kross. Die neu entwickelte Verfahrenstechnik macht hier den qualitativen Unterschied aus: Statt die Teigplatten zu rollen, pressen wir unsere Art Flambé-Teigplatten – das sorgt für einen höheren Feuchtigkeitsgehalt im Teig und ermöglicht eine schöne Blasenbildung während des Backprozesses.

Artikelnr. 2091	OVAL	ca. 37 x 30 cm	140 g / Stück
Artikelnr. 2090	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g / Stück
Artikelnr. 2093	PETIT	ca. 26 x 18 cm	60 g / Stück

Oval & Rund:

25 Stück / Beutel, VE 150 Stück / Karton
1 Palette = 24 Karton = 3600 Stück

Oval Petit:

25 Stück / Beutel, VE 250 Stück / Karton
1 Palette = 18 Karton = 4500 Stück

Flammkuchen Profi steht für Qualität, Geschmack, Innovation und Service. Wir helfen Ihnen gerne dabei, individuelle Wünsche zu erfüllen und die richtige Teigplatte für Ihre Anforderungen zu finden.

Wir senden Ihnen auf Anfrage gerne Muster zu, So können Sie unsere Teigboden-Qualitäten ganz bequem in Ihrem Ofen testen, um herauszufinden, welcher Boden für Sie in Frage kommt.

MHD:

Teigplatten VORGEBACKEN Frisch = 24 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;
TK = 9 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C
Teigplatten ANGEBACKEN Frisch = 14 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;
TK = 12 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C
Teigplatten ART FLAMBÉ Frisch = 7 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;
TK = 6 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C
Geöffneter Vakuumbutel gekühlt bei +6 °C = 5 Tage.

Zubereitung:

Im vorgeheizten Ofen (F11C mit Steinplatte) bei 240 ° bis 260 °C ca. 3-4 Minuten.
Die Backzeiten und Temperaturen können bei unterschiedlichen Ofen-Typen variieren.
Der Ofen sollte jedoch immer auf ca. 250 °C eingestellt werden.



Profi-Tipp:

Für Ihre eigenen Kreationen empfehlen wir: Beim Backen mit viel Belag wird oft zu viel Wasser freigesetzt, was die Qualität beeinträchtigen kann. In der Regel reichen etwa 100 g Belag pro Flammkuchen Oval.

Auch in
Bio-Qualität
erhältlich