



## TEIGPLATTEN STONE

Flammkuchen Profi ermöglicht Ihnen exklusiv je nach Bedarf die Wahl zwischen zwei Teigplatten-Qualitäten.

Um Ihnen das bestmögliche Geschmackserlebnis mit knusprigem Flammkuchenteig zu bieten, backen wir traditionell seit 2012 Flammkuchenböden im Steinofen für Sie vor. Damit sind unsere vorgebackenen Teigplatten echte Allrounder: Sie werden in jedem herkömmlichen Ofentyp knusprig. Dazu brauchen Sie nicht zwangsläufig einen Steinbackofen, um ein optimales Backergebnis zu erreichen. Ein weiterer Vorteil: Die Backzeit der Flammkuchen sinkt.

### Teigplatten Stone Premium **vegan**

Hefeteig

Artikelnr.	101301	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g/Stück
Artikelnr.	101303	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g/Stück

#### Oval und rund:

10 Stück/Beutel, VE 100 Stück/Karton  
1 Palette = 36 Karton = 3.600 Stück

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

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

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 durch ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis aus.

### Teigplatten Stone Classic **vegan**

Artikelnr.	101401	OVAL	ca. 29 x 36 cm	120 g/Stück
Artikelnr.	101403	RUND	Ø ca. 30 cm	120 g/Stück

#### Oval und rund:

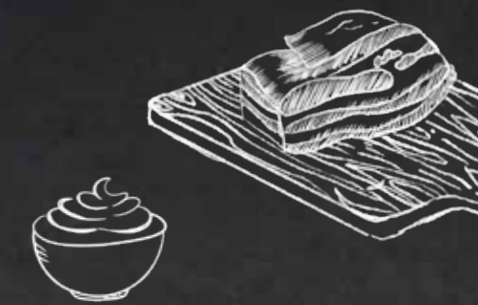
20 Stück/Karton, VE 140 Stück/Karton  
1 Palette = 24 Karton = 3.360 Stück

#### MHD:

Teigplatten Stone Premium frisch = 24 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;  
TK = 9 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C  
Teigplatten Stone Classic frisch = 14 Tage bei Anlieferung bei +6 °C;  
TK = 12 Monate bei Anlieferung bei Lagerung bei -18 °C

#### Zubereitung:

Im vorgeheizten Ofen (Steinplattenofen) bei 240–260 °C ca. 3–4 Minuten.  
Die Backzeiten und Temperaturen können je nach Ofentypen variieren.  
Der Ofen sollte jedoch immer auf ca. 250 °C eingestellt werden.



Auch in Bio-Qualität erhältlich

#### 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.