

Flammkuchen, receta alemana al estilo Cine Mudo

COOKING
LOVERS 

Raciones para 2

250 gr Harina

1 cucharadita Sal

30 ml Aceite de oliva

120 ml Agua

125 gr Bacon en dados o tiras

2 tallos Cebolleta

150 gr Queso rallado

150 gr Crème fraîche

1 Huevos

Sal

Pimienta

1 pizca Nuez moscada molida

- 1** En un bol, añadir la harina, la sal y hacer un hueco en el centro. Verter el agua y el aceite, y amasar todo hasta obtener una masa homogénea. Tapar y dejar reposar en la nevera unos 30 minutos.
- 2** Mientras, preparar los toppings: cortar el bacon en dados o en tiras y laminar los tallos de cebolleta. Guardar un poco de cebolleta para decorar después de hornear.
- 3** Juntar el bacon y la cebolleta que no hemos guardado en un bol, con el queso rallado, la crème fraîche, sal, pimienta y un poco de nuez moscada.
- 4** Precalentar el horno a 250°C, con calor arriba y abajo, y con una bandeja colocada en la parte más baja.
- 5** Extender la masa en forma rectangular pasados los 30 minutos de reposo sobre un papel vegetal con un poco de harina si es necesario, y repartir la mezcla de los toppings por encima.
- 6** Colocar en el horno con ayuda de una tabla grande, bajar la temperatura a 230 °C y hornear durante 20-25 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/flammkuchen-receta-alemana-al-estilo-cine-mudo-anos-20/>

