



Slaný koláč Flammkuchen

Ingredience

Na těsto:

hladká mouka: 100 g

voda: 0.5 dcl

sádlo: 2 PL

špetka soli

Na náplň:

sýr munster: 120 g

červená cibule: 1 ks

sýr žervé: 30 g

smetana ke šlehání 33 %: 15 g

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hladkou mouku smícháme s vodou, sádlem a špetkou soli. Vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 30 minut odpočívat v lednici. Poté těsto rozválíme na velmi tenký plát. Žervé smícháme s vysokoprocentní smetanou, lehce osolíme a opepříme. Sýr munster a cibuli nakrájíme na tenké plátky, které...

Slaný koláč Flammkuchen - recept

Hladkou mouku smícháme s vodou, sádlem a špetkou soli. Vypracujeme hladké těsto, které necháme asi 30 minut odpočívat v lednici. Poté těsto rozválíme na velmi tenký plát.

Žervé smícháme s vysokoprocentní smetanou, lehce osolíme a opepříme. Sýr munster a cibuli nakrájíme na tenké plátky, které naskládáme na koláč. Osolíme, opepříme.

Slaný koláč Flammkuchen vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme dozlatova asi 20 minut.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí