

Flammkuchen - liekeissä paistettu

Arla ja Mondo Fresco: Olemme yhteistyössä kehittäneet herkullisia reseptejä Foodservice -ammattilaisten käyttöön. Haluamme tarjota elämyksellistä sekä helppoa ja herkullista syömistä, jolla on tarina.

NOPEAA - HELPPOA - HERKULLISTA

- Uusi konsepti, joka korostaa elämyksellisyyttä ja sosiaalista syömistä.
- Monipuolinen: suolaiset täytteet sopivat esimerkiksi hyvin oluen tai muun juoman kanssa. Makeista täytteistä syntyy maukas jälkiruoka.
- Ohut ja rapea "leipätaikinapohja".
- Valmistus on nopeaa ja helppoa: yhdistä valmis Flammkuchen-pohja, Crème Fraîche sekä täytteet ja paista esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C noin 4-5 minuuttia. Parhaan tuloksen saat, kun käytät paistoalustana pizzakiveä.
- Helppo syödä sormin: Flammkuchen viipaloidaan valmiiksi "pizza" leikkurilla ennen tarjoilua ja tarjoillaan puulaudalta koko pöytäseurueelle.



Flammkuchenin syntytarina

Flammkuchen syntyi Alsacen alueella, kun viikkoleivonnan yhteydessä paistettiin pala taikinaa leivinuunin lämpötilan tarkistamiseksi. Leipätaikinasta tehty ”koekakku” paistettiin uunin keskellä, jossa ankara kuumuus paistoi sen valmiiksi 1-2 minuutissa. Pohjan päälle ripoteltiin sipulia ja pekonia ja näin syntyi lämpimäinen koko perheen ateriaksi.

Alsace on Ranskan koillisosassa sijaitseva maakunta, joka on historian kuluessa kuulunut vuoroin Saksaan ja vuoroin Ranskaan. Alue tunnetaan hyvistä viineistä sekä herkullisesta ruokatarjonnasta. ”Flammküche” on yksi Alsacen tunnetuimmista gastronomisista erikoisuuksista ja siitä on ensimmäinen maininta gastronomian kirjallisuudessa jo vuodelta 1844. Alsacen omalla kielellä tätä ruokaa kutsuttiin ”Flammküche”, saksaksi ”Flammkuchen” ja ranskaksi ”Tarte Flambée”. Meillä Suomessa tämä ruokaerikoisuus on saanut nimen ”Flammkuchen”. Nimi itsessään tulee paistamistavasta ja Alsacen kielen alkuperäinen nimi tarkoittaakin ”liekeissä paistettua”.

FLAMMKUCHEN-PEKONI-SIPULI

60 g Mondo Fresco Flammkuchen-pohja (ovaali)
80 g Arla Crème Fraîchea, laktoositon 28 %
60 g Pekonia
40 g Kuorittua sipulia
Suolaa, pippuria

Leikkaa pekoni suikaleiksi ja paista pannulla kevyesti. Mausta Crème Fraîche suolalla ja pippurilla ja levitä se tasaisesti Flammkuchen-pohjalle. Ripottele päälle paistettujen pekonusiikaleiden ja ohueksi suikaloitun sipulin. Paista Flammkucheneita esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C:ssa n. 5-6 minuuttia.



FLAMMKUCHEN-OMENA

60 g Mondo Fresco Flammkuchen-pohja (ovaali)
60 g Arla Crème Fraîchea, laktoositon 28 %
80 g Omenaviipaleita
Kanelia
Sokeria

Levitä Crème Fraîche tasaisesti Flammkuchen-pohjalle. Lado päälle ohueksi leikatut omenaviipaleet ja ripottele päälle kaneli-sokeria. Paista Flammkucheneita esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C:ssa n. 5-6 minuuttia. Ripottele pinnalle vielä tomusokeria ennen tarjoilua. Omena-Flammkuchenin kanssa maistuu erinomaisesti vaniljajäätelö tai -kastike.

FLAMMKUCHEN-KYLMÄSAVULOHI

60 g Mondo Fresco Flammkuchen-pohja (ovaali)
80 g Arla Crème Fraîchea, laktoositon 28 %
60 g Kylmäsavulohiviipaleita
10 g Rucolaa
10 g Leikattua tilliä
Suolaa, pippuria

Mausta Crème Fraîche suolalla ja pippurilla ja levitä se tasaisesti Flammkuchen-pohjalle. Laita Crème Fraîchen päälle ohueksi suikaloidut kylmäsavulohiviipaleet ja ripottele päälle leikattu tilli. Paista Flammkucheneita esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C:ssa n. 5-6 minuuttia. Koristele vielä ennen tarjoilua Rucola-salaatilla.



FLAMMKUCHEN-YRTTIJUUREKSET SINIHOMEJUUSTOLLA

60 g Mondo Fresco Flammkuchen-pohja (ovaali)
60 g Arla Crème Fraîchea, laktoositon 28 %
80 g Paahdettuja juureksia, esim. punajuurta, palsternakkaa, porkkanaa, selleriä
40 g Castello sinihomejuustoa
Rosmariinia
Suolaa, pippuria

Mausta Crème Fraîche suolalla ja pippurilla ja levitä se tasaisesti Flammkuchen-pohjalle. Laita Crème Fraîchen päälle paahdetut juurekset, leikattu rosmariini ja paloiteltu sinihomejuusto. Paista Flammkucheneita esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C:ssa n. 5-6 minuuttia.

FLAMMKUCHEN-KANARULLA

60 g Mondo Fresco Flammkuchen-pohja (ovaali)
60 g Arla Crème Fraîchea, laktoositon 28 %
80 g Suikaloitua kanafilettä, kypsennettynä
40 g Salaattimixiä, esim. jäävuorisalaattia tai rucolaa
30 g Aurinkokuivattua tomaattia
2 rkl Öljyä
Currya
Suolaa, pippuria

Levitä Crème Fraîche tasaisesti Flammkuchen-pohjalle. Lado päälle paahdetut curry-kanasiikaleet. Paista Flammkucheneita esilämmitetyssä uunissa 240-260 °C:ssa n. 5-6 minuuttia. Laita päälle salaattimixiä ja aurinkokuivatut tomaatit ja kääri Flammkuchen rullalle. Leikkaa rulla tarjolle joko viipaleina tai viistoon halkaistuna wrapin tapaan.

VINKKI: Mikäli haluat pohjasta rapeamman, voit esipaistaa pohjaa uunissa ennen Crème Fraîchen ja täytteiden lisäämistä. Huomioithan, että paistoaika vaihtelee uunin tehon mukaan.