

AMBROSIUS

KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS UND AMBROSIUSJUS

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 ml Wasser
- 10 g Hefe, frisch
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Räucherlachs
- 2 Frühlingszwiebeln
- 80 g Bergkäse
- Ambrosius Bio Walcher
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die frische Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, Zucker zugeben. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde ins Mehl drücken und das Hefewasser hineingeben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten, währenddessen das Olivenöl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Bergkäse reiben. Dann die vier Flammkuchenteige auf ein Backpapier legen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Mit den Frühlingszwiebeln und dem Räucherlachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bergkäse bestreuen. Die Flammkuchen in den auf 220° C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 10 Minuten backen. Mit Ambrosius Walcher beträufeln und noch warm servieren.



AMBROSIUS

CROCCANTE TARTE FLAMBÉE CON SALMONE AFFUMICATO E AMBROSIUS

Ingredienti:

- 250 di farina
- 125 ml di acqua
- 10 g di lievito fresco
- 30 ml di olio d'oliva
- ½ cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 200 g di crème fraîche
- 200 g di salmone affumicato
- 2 cipolline
- 80 g di formaggio di montagna
- Ambrosius Bio Walcher
- sale marino
- pepe

Preparazione:

Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida, aggiungere lo zucchero. Mescolare la farina ed il sale in una ciotola. Formare un solco nella farina e versarvi l'acqua di lievito. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungendo l'olio d'oliva. Formare una palla, coprire e lasciare in un luogo caldo per 30 minuti. Dividere quindi l'impasto in quarti e stenderlo sottilissimo su un piano di lavoro infarinato. Pulire i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili. Grattugiare il formaggio di montagna. Disporre quindi le quattro tarte flambée su un foglio di carta da forno e spalmarle uniformemente con la crème fraîche. Ricoprire con i cipollotti ed il salmone affumicato. Salare, pepare e cospargere di formaggio di montagna. Mettere la tarte flambée nel forno preriscaldato a 220° C.

Cuocere per circa 10 minuti. Irrorare con Ambrosius Walcher e servire ancora caldo.

