nøgg

No Egg.
But Plants.

auf Pflanzenbasis

Einfach. **Traditionell.**

Flammkuchen nach Elsässer Art.

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig im Anschluss abdecken und 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.
2. Den Teig in drei gleich große Stücke teilen und dünn ausrollen. Auf die vorbereiteten Bleche geben und die Böden für 1 bis 2 Minuten ohne Bräunung vorbacken.
3. Crème fraîche mit **nøgg** verfeinern und nach Belieben würzen. Die Creme auf den Flammkuchen verteilen und traditionell mit Speck, Käse und Zwiebeln belegen.
4. Die Flammkuchen backen:

   im Backofen
   250 °C (Ober-/Unterhitze), 10 bis 12 Minuten

   im Kombidämpfer
   250 °C (trockene Hitze), 4 bis 5 Minuten
5. Zum Schluss nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen sowie mit Petersilie garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.

Zutaten für 3 Flammkuchen

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 450 g Mehl (Type 550)
- 150 g Wasser
- 30 g pflanzliches Öl
- 2 g Salz

Topping

- **100 g nøgg Ei-Alternative**
- 300 g Crème fraîche (vegan)
- 60 g Speckwürfel (vegan)
- 160 g Käse (vegan)
- 2 Zwiebeln
- Salz, Pfeffer
- Petersilie

Tipp: Wer es etwas ausgefallener mag, kann den Flammkuchenteig mit 30 g Birne, 30 g Rotkohl, 10 g Walnuss und 10 g Zwiebel toppen.

EIPRO-Vermarktung GmbH & Co. KG
Gewerbering 20 · 49393 Lohne · Germany · www.eipro.de

noegg.de