



Bijgerechten

Basisrecept flammkuchendeeg

Voor 4 personen.

Ingrediënten

120 milliliters water (lauw)
5 gram gedroogde gist
1 eetlepel olijfolie
200 gram bloem
snuifje zout

Bereidingswijze

Stort de bloem op een schoon werkblad. Strooi er de gist en het zout rond. Maak een kuiltje in de bloem en giet er in delen het water en de olie in terwijl je het langzaam mengt met de bloem. Kneed alles tot een soepel en elastisch deeg.

Maak een bol van het deeg, leg het in een ingevette kom en dek af met een schone keukenhanddoek. Laat het deeg ongeveer een uur op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld.

