



Ingrediënten (2 stuks)

- 250 gram bloem (plus extra om te bestuiven)
- 3,5 gram gistkorrels
- mespunt zout
- olijfolie
- 150 ml. lauwwarm water
- 200 ml. crème fraîche
- 125 gram spekreepjes (zakje)
- 1 rode ui (geschaafd)
- gemalen peper (vers)
- 50 gram geraspte gruyère kaas
- bieslook en/of peterselie

Bereiding.

Meng in een kom of keukenmachine de bloem, gistkorrels, het zout en een scheut olijfolie. Schenk er langzaam het lauwarde water bij en kneed tot een soepel deeg. Laat dit afgedekt onder een schone theedoek ongeveer 1 uur rijzen.

Verdeel de deegbal eventueel in tweeën en rol het deeg op een met bloem bestoven werkvlak zo dun mogelijk uit. Verhit de oven tot 225 graden. Bestrijk het deeg met een laag crème fraîche en schik hierop de spekreepjes en dingeschaafde uienringen.

Bestrooi vervolgens met versgemalen peper en geraspte gruyère kaas. Bak de flammkuchen in ongeveer 15 tot 20 minuten gaar (of was langer als hij dikker of groter is). Bestrooi na het bakken eventueel met wat bieslook of peterselie.