

# Flammkuchen

## MET PIJNBOOMPITTEN, BLANKE PEREN EN ZWAMVOETJES



Flammkuchen, ofwel pizza met crème fraîche of voor de vegan variant kokoscrème en vegan kaas. Dit is het ultieme comfort food en lekker hartig van smaak door de chimmichurri, de pijnboompitjes en de kaas. Uiteraard heerlijk als maaltijd, maar ook leuk als borrelhapje en serveer nog wat saus los om je flammkuchen in te dippen.



Aangeboden  
door Uw  
notenspecialist


Wij steunen:

NATIONALE  
WEEK  
ZONDER  
VLEES

# Flammkuchen MET PIJNBOOMPITTEN, BLANKE PEREN EN ZWAMVOETJES

## INGREDIENTEN (2 PIZZA'S)

250 gram BLOEM  
125 ml WARM WATER  
1 zakje INSTANT GIST  
1 tl ZOUT  
2 el OLIJFOLIE  
6 el KOKOSCRÈME OF CRÈME  
FRAICHE  
150 gram ZWAMVOETJES  
van *Botanic Bites*®  
300 gram BLANKE PEREN  
50 gram PIJNBOOMPITTEN  
1 RODE UI IN RINGEN  
4 el CHIMICHURRI SAUS (KANT  
EN KLAAR)  
1 tl CHILI VLOKKEN  
100 gram GRUYÈREKAAS OF  
VEGAN KAAS  
ZOUT/PEPER

 Voorbereiding: 20 min  
Rijzen: 1 uur  
Baktijd: 8 min

## BEREIDING

1. Maak het deeg door de bloem met het water, gist en de olie te mengen. Voeg als je het deeg enigszins gekneet hebt zout toe aan het deeg.
2. Kneed het deeg minimaal 5 minuten, bestrijk met olijfolie en zet het afgedekt weg op een warme plaats (minimaal 20°C)
3. Als het deeg verdubbeld is in volume (ongeveer na 1 uur) kan je het deeg uitrollen op bakpapier. Van deze hoeveelheid kan je 2 grote pizza's maken.
4. Laat het deeg uitgerold ongeveer 15 minuten staan. Ondertussen kun je alvast de zwamvoetjes bakken in de chimmichurri saus.
5. Verwarm de oven voor op 240°C.
6. Verdeel de kokoscrème of crème fraiche over de pizza's en beleg de pizza's met de ingrediënten.
7. Eindig met de geraspte kaas,



wat klodders chimmichurri saus en de Pijnboompitten.

8. Leg de flammkuchen op bakpapier in de oven en bak ze in ongeveer 8 minuten krokant.

**TIP:** Serveer de flammkuchen met wat sla aangemaakt met azijn en olie voor de frisheid. Het smakelijk!

