

Flammkuchen met serranoham en rucola

Porties: 1 • Bereidingstijd: 15 min • Totaaltijd: 75 min • Calorieën: 591 kcal • Niveau: Makkelijk • Categorie: hoofdgerecht • Keuken: Duits

Zelf flammkuchen maken is echt heel makkelijk en zo fantastisch! Deze flammkuchen is heerlijk knapperig mét superlekkere toppings.

Ingrediënten

- **100 gram** bloem
- **2-2,5 gram** gist
- **60 ml** lauwwarm water
- **3 eetlepels** crème fraîche
- **100 gram** serranoham
- **1 handje** rucola
- **1 eetlepel** Parmezaanse kaas

Bereidingswijze

- 1 Stort de bloem op het aanrecht en maak hierin een kuiltje. Doe daar de gist en het lauwwarme water in. Strooi wat zout om de bloem heen. Kneed het geheel door elkaar met een eetlepel olijfolie. Maak er een mooi deeg van.
- 2 Verdeel een paar druppels olijfolie over het deeg en leg in een afgedekte kom. Laat ongeveer 1 uur rijzen of tot het deeg is verdubbeld in massa.
- 3 Rol het deeg uit tot een ovale dunne lap. Qua dikte vergelijkbaar met een tortilla.
- 4 Leg het deeg op een bakplaat bekleed met bakpapier. Verdeel er een lekkere laag crème fraîche over.
- 5 Bak de flammkuchen 10-15 minuten tot de randjes mooi goudbruin zijn.

Tips

- optionele tip

Toegevoegd door Matthieu | Bron: https://www.eefkooktzo.nl/flammkuchen-met-serranoham-en-rucola/?utm_source=newsletter&utm_medium=email&utm_term=2026-08-12&utm_campaign=Eef+s+favoriete+zomeravond+recepten+