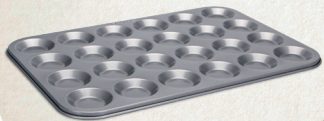


Backblech Florentiner



Art.-Nr. 661028

STÄDTER®

Mini-Flammküchlein

FÜR EIN BLECH | ARBEITSZEIT: 20 MINUTEN | BACKZEIT: 13-15 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 300 g Weizenmehl, 180 ml Wasser, 3 EL Öl, 1 ½ TL Salz

Zutaten für den Belag: 1 Paprikaampel (je 1 Paprika rot, gelb, grün), 2 rote Zwiebeln, 2 Pck. Schinkenwürfel, 2 Zweige Rosmarin, 1 Becher Schmand, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

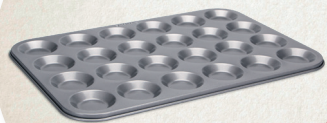
Alle Zutaten in der Küchenmaschine mit einem Knethaken ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank lagern. Die Paprikas putzen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls würfeln und mit den Schinkenwürfeln mischen. Rosmarin waschen und die Nadeln vom Zweig lösen. Nun den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, gut entspannen lassen und mit einem Kreisausstecher (Ø 6 cm) ausstechen. Die ausgestochenen Kreise auf das gefettete Florentinerblech legen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teiglingen verstreichen. Danach die Zwiebel- und Schinkenwürfel, die Paprikawürfel und die Rosmarinnadeln auf die Teiglinge verteilen.

Backzeit:

Bei ca. 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) ca 13-15 Minuten backen.



Baking tray Florentine



Item no. 661028

STÄDTER®

Mini tarte flambée

FOR ONE BAKING TRAY | PREPARATION TIME: 20 MIN | BAKING TIME: 13-15 MIN

Ingredients for the dough: 300 g wheat flour, 180 ml water, 3 tbsp oil, 1 ½ tsp salt

Ingredients for the topping: 1 bunch of peppers (1 red, 1 yellow, 1 green), 2 red onions, 2 packs of diced ham, 2 sprigs of rosemary, 1 tub of sour cream, 1 pinch of salt, 1 pinch of pepper

Preparation:

Place all ingredients in a food processor with a dough hook and knead for approx. 5 minutes until smooth. Then wrap the dough in cling film and refrigerate for approx. 1 hour. Clean the peppers and chop them into small cubes. Chop the onions and mix them with the diced ham. Wash the rosemary and remove the needles from the sprigs. Roll out the dough to a thickness of about 3 mm, let it rest well and cut out circles using a circle cutter (ø 6 cm). Place the cut-out circles on the greased Florentine baking tray. Season the sour cream with salt and pepper and spread it on the dough pieces. Then distribute the diced onion and ham, the diced peppers and the rosemary needles on the dough pieces.

Baking time:

Bake at approx. 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven) for approx. 13-15 minutes.

