Tarta flambeada con melocotón y queso tierno

Preparación	30 Min.
Tiempo de reposo	45 Min.
Tiempo de cocción	5 Min.
Porciones	4
Aparato	Combair V6000 45P a partir de 2021

Una tarta flambeada hecha para el verano. Melocotones, queso tierno, cebollas rojas y un toque de romero proporcionan un equilibrio entre picante y dulce.

Masa

250 g Harina blanca

1 Cucharadita Sal

125 ml Agua fría

2 Cucharada sopera Aceite de colza

Tarta flambeada

100 g Crème fraîche

100 g Queso tierno (p. ej., Vieux Pané), troceado

1 Melocotón, en cortes finos

1 Cebolla roja, en aros finos

2 Ramitas Romero, Hojitas sueltas

un poco Pimienta

Masa

Poner la harina, la sal, el agua y el aceite de colza en el bol del robot de cocina y amasar durante unos 10 minutos con el gancho amasador hasta obtener una masa homogénea. Pasar la masa por la superficie de trabajo varias veces con las palmas de las manos hasta formar una bola compacta. Cubrir la masa y dejarla reposar a temperatura ambiente durante unas 30 minutos.

Tarta flambeada

Colocar el acero para hornear pizza en el espacio de cocción frío y precalentarlo a 260 °C con PizzaPlus. Dividir la masa por la mitad, formar bolas y dejar reposar de nuevo unos 15 minutos. Extender una bola de masa sobre un poco de harina hasta obtener un grosor de aproximadamente 1 mm. Cubrir la masa de la tarta flambeada con la mitad de la Crème fraîche, el queso, los melocotones y las cebollas, espolvorear con las agujas de romero y la pimienta. Con una paleta de pizza enharinada, colocar la tarta flambeada en la bandeja de pizza precalentada en el espacio de cocción y hornear durante unos 5 minutos hasta que esté crujiente. Proceder del mismo modo con la segunda masa.

Introducir el acero para pizzas

PizzaPlus (260 °C)

Introducir el producto de horneado

PizzaPlus 260 °C durante 5 Min.

Consejos

Cobertura de primavera: Utilizar 100 g de Crème fraîche, 2 tallos de ruibarbo cortados en rodajas finas y mezclados con 2 cucharaditas de azúcar, 2 cebolletas cortadas en rodajas finas y 100 g de queso tierno (por ejemplo, Brie a la pimienta), 50 g de Sbrinz rallado y 1 ramita de salvia picada fina.

Cobertura de otoño: Utilizar 100 g de Crème fraîche, 4 higos cortados en rodajas, 2 chalotas cortadas en rodajas finas, 3 ramitas de tomillo sin hojas y 100 g de queso tierno (por ejemplo, Camembert). Después de hornear, rociar con un poco de vinagre balsámico añejo.

Cobertura de invierno: Utilizar 100 g de Crème fraîche, 1 pera cortada en rodajas finas, 1 cebolla roja cortada en rodajas finas, 2 ramitas de romero, agujas arrancadas y 100 g de queso tierno de cabra.

Accesorios

Bandeja de acero para hornear pizzas

Pala para pizza