



Tarte flambée (Alsas Pidesi)

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	25 Dak.
Dinlenme süresi	1 Saat
Piştirme süresi	8 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combair SL 2015 itibarıyla

Hazırlanması

200 g Beyaz un

½ Çay k. Tuz

¼ Küp maya

125 ml Su

1 Çor. k. Zeytinyağı

Ufaladığınız mayayı un ve tuz ile karıştırın. Buna su ve zeytinyağını ekleyin ve yumuşak ve pürüzsüz bir hamur oluşuncaya kadar yoğurun.

Hamuru üstü örtülü olarak oda sıcaklığında iki kat hacme ulaşana kadar yaklaşık 1 saat dinlendirin.

120 g Taze krema

1 Yeşil soğan

60 g Kızarmış pastırma

2 Çor. k. Sbrinz peyniri, rendelenmiş

Tuz

Karabiber

Yeşil soğanları ince halkalar ve kızarmış pastırmayı 1'er cm genişliğinde dilimler halinde kesin.

Piştirme bölgesini Sıcak hava ile 240°C'ye kadar (önceden) ısıtınız

Tarte flambée hamurunu dörde bölün, biraz un serpilmiş bir yüzey üstünde oval olarak çok ince açın. Üzerine piştirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine ikişer pide hamuru yerleştirin.

Kenarları boş kalacak şekilde taze krema sürün. Tuz ve karabiber ekleyin.

Pastırma ve yeşil soğanları üstüne dağıtın ve Sbrinz peynirini üstüne serpiştirin.

Tepsiyi önden ısıttığınız fırının içinde 1. ve 3. rafa sürün. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Sıcak hava esnasında 240 8 Dak. °C





İpuçları

Kendi hazırlayacağınız hamur yerine hazır Tarte flambée hamuru kullanabilirsiniz.

Aksesuar

2 fırın tepsisi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 11.12.2019

