

Oryginalny przepis na alzacką tartę flambée z boczkiem i cebulą. 4 porcje.

Składniki na ciasto:

650 g mąki (można użyć naszej mąki do pizzy typu 00 lub mąki pełnoziarnistej, takiej jak pszenica miękka, samopsza lub orkiszowa).

300 ml wody

8 łyżek oleju rzepakowego

3 żółtka

Sól

Składniki na polewę:

500 g śmietany (prosimy używać produktów bez karagenu. Karagen jest bardzo szkodliwy dla jelit!)

1-2 duże cebule

ok. 200 g wędzonego boczku

sól

pieprz

Przygotowanie ciasta:

- 1) Przesiej całą mąkę do miski.
- 2) Dodaj 3 żółtka.
- 3) Następnie dodaj 8 łyżek oleju rzepakowego i soli (około 2 płaskich łyżeczek).
- 4) Na koniec dodaj 300 ml letniej wody.
- 5) Wyrabiaj ciasto przez co najmniej 15 minut, aż utworzy się gęsta masa, którą będzie można łatwo wyjąć z miski.
- 6) Uformuj ciasto w kulkę, owiń folią spożywczą i odstaw na 40 minut.

Przygotowanie nadzienia

- 1) Wlej śmietanę (crème fraîche) do miski, dopraw pieprzem i solą i wymieszaj.
- 2) Użyj drugiej miski na cebulę i zetrzyj ją w bardzo cienkie plasterki na mandolinie. Następnie dodaj sól do cebuli i wymieszaj ją z solą, aby zmiękła.
- 3) Pokrój boczek w drobną kostkę i przełóż do osobnej miski.

Przygotowanie ciasta:

- 1) Podziel kulę ciasta na 4 części i uformuj z nich kulki. Pozostałe trzy części owiń folią spożywczą, aby zapobiec ich wysychaniu.
- 2) Posyp blat mąką, spłaszcz kulę ciasta palcami i obtocz ją w mące.
- 3) Rozwałkuj ciasto wałkiem na grubość 1 mm, a następnie umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (w zależności od piekarnika, na kamieniu lub blasze do pieczenia).
- 4) Posmaruj ciasto bardzo cienko mieszanką śmietanową.
- 5) Weź cebulę, odciśnij wodę dłonią i posyp nią tartę flambée. (nieco mniej oszczędnie)
- 6) Posyp tartę flambée boczkiem (rozłóż go nieco mniej oszczędnie).

Piekarnik powinien być nagrany na co najmniej 250 stopni Celsjusza.

Prawidłowa temperatura to 300 stopni Celsjusza, a piecz przez około 5-6 minut. Dlatego ciasto i posypka muszą być bardzo cienkie by równomierne upiec tartę flambée. Tarta powinna być chrupiąca a nie rozmięknięta.

Tę samą wersję tarty flambée, opisaną powyżej, można również ozdobić plasterkami sera Camembert na boczku. To również bardzo smaczna, oryginalna wersja z Alzacji.

Smacznego!