

# HONIG BIO

## KNUSPRIGER FLAMMKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS UND HONIGBALSAM-JUS

### Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 ml Wasser
- 10 g Hefe, frisch
- 30 ml Olivenöl
- ½ TL Zucker
- ½ TL Salz
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Räucherlachs
- 2 Frühlingszwiebeln
- 80 g Bergkäse
- Honigbalsam Bio Walcher
- Meersalz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Die frische Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, Zucker zugeben. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde ins Mehl drücken und das Hefewasser hineingeben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verkneten, währenddessen das Olivenöl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen. Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Bergkäse reiben. Dann die vier Flammkuchenteige auf ein Backpapier legen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Mit den Frühlingszwiebeln und dem Räucherlachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bergkäse bestreuen. Die Flammkuchen in den auf 220° C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 10 Minuten backen. Mit Honigbalsam Walcher beträufeln und noch warm servieren.



# MIELE BIO

## CROCCANTE TARTE FLAMBÉE CON SALMONE AFFUMICATO E JUS DI BALSAMICO AL MIELE

### Ingredienti:

- 250 di farina
- 125 ml di acqua
- 10 g di lievito fresco
- 30 ml di olio d'oliva
- ½ cucchiaino di zucchero
- ½ cucchiaino di sale
- 200 g di crème fraîche
- 200 g di salmone affumicato
- 2 cipolline
- 80 g di formaggio di montagna
- Balsamico di miele bio Walcher
- sale marino
- pepe

### Preparazione:

Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida, aggiungere lo zucchero. Mescolare la farina ed il sale in una ciotola. Formare un solco nella farina e versarvi l'acqua di lievito. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungendo l'olio d'oliva. Formare una palla, coprire e lasciare in un luogo caldo per 30 minuti. Dividere quindi l'impasto in quarti e stenderlo sottilissimo su un piano di lavoro infarinato. Pulire i cipollotti e tagliarli ad anelli sottili. Grattugiare il formaggio di montagna. Disporre quindi le quattro tarte flambée su un foglio di carta da forno e spalmarle uniformemente con la crème fraîche. Ricoprire con i cipollotti ed il salmone affumicato. Salare, pepare e cospargere di formaggio di montagna. Mettere la tarte flambée nel forno preriscaldato a 220° C. Cuocere per circa 10 minuti. Irrorare con balsamico di miele Walcher e servire ancora caldo.

