

# HANDLING VON TEIGPLATTEN

## für Flammkuchen & Pizza

### **ZUBEREITUNG:**

Nach dem Öffnen sind die Teigplatten bei +6°C noch mindestens 5 Tage haltbar.  
Einmal aufgetaute Teigplatten bitte nicht wieder einfrieren.

Die Teigplatten sind ein Halbfertig-Produkt und entfalten sich erst während des Backprozesses vollständig. Bei tiefgefrorenen Teigplatten tauen Sie die Platten zunächst auf und entnehmen diese einzeln aus der Packung. Die Teigplatten auf ein rechteckiges Holzbrett legen und dünn mit Flammkuchen-Creme (etwa 100 -120 g pro Flammkuchen) oder Tomatensoße einstreichen.

Nach dem Einstreichen können Sie die Teigplatten nach Ihrer Wahl belegen:

Der Original Flammkuchen ist mit einer Speck-Zwiebel-Mischung (60 g Speck, 30 g Zwiebeln) belegt. Den Flammkuchen bitte nicht zu deftig belegen, da beim Backen sonst zu viel Wasser freigesetzt wird, wodurch die Qualität beeinträchtigt wird. Diese Regel gilt sowohl für Flammkuchen als auch für Pizza.

Andere Varianten für Flammkuchen sind zum Beispiel vegetarisch mit Schafskäse und Peperoni oder süß mit Apfelspalten, Rosinen und Zimtucker. Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt, kreieren Sie Ihren eigenen Flammkuchen oder Ihre eigne selbstbelegte Pizza.

Beachten Sie jedoch immer eine Grundregel: alles in Maßen, gleichmäßig belegen, Qualität geht vor Quantität.

Jetzt ab in den Ofen: Den so vorbereiteten Flammkuchen bzw. die so vorbereitete Pizza vom Holzbrett aus direkt auf die Steinplatte des Ofens gleiten lassen.

### **Backanleitung:**

Die fertigbelegten Flammkuchen bzw. Pizzen im vorgeheizten Ofen (mit Steinplatte) bei 280°C ca. 3-4 Minuten goldbraun backen.

Natürlich können die Pizza- und Flammkuchen-Teigplatten auch in anderen Öfen gebacken werden. Die Backzeiten und Temperaturen können bei unterschiedlichen Ofentypen variieren. Der Ofen sollte jedoch immer mind. auf 250 -280°C eingestellt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Guten Appetit!