



Tarta Flambeada Alsaciana



TM-31/ TM5

INGREDIENTES PARA 2 unidades:

Tiempo activo: 20 min

Tiempo de espera: 30 min

Tiempo de horno: 12 min

Total 1 h 5 min

MASA

- 160 g de agua
- 10 g de levadura prensada fresca
- 250 g de harina de fuerza
- ½ cucharadita de sal

COBERTURA

- 200 g de cebolla cortada en juliana
- 30 g de mantequilla
- 200 g de crème fraîche
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 1 pellizco de nuez moscada molida
- 200 gr de beicon ahumado en dados

PREPARACION:

MASA

- Pon el agua en el vaso y la levadura en el vaso y programa 2 min 37º Vel 2.

- Añade la harina y la sal. Amasa 2 min Vel Espiga. Haz una bola con la masa, pónla en un bol grande, cubre con un paño y deja reposar en un lugar templado durante 30 minutos.

COBERTURA

- Precalienta el horno a 275°C
- Pon la cebolla y la mantequilla en el vaso. Programa 5 min 120º Giro Inverso Vel Cuchara.
- Añade la crème fraîche, la sal, la pimienta, la nuez moscada y el beicon y mezcle 10 seg/Giro Inverso Vel 2. Retira del vaso y reserva.

MONTAJE

- Divide la masa en dos partes y forma dos bolas. Con ayuda de un rodillo, estira las bolas de masa sobre una superficie espolvoreada con harina (debe quedar muy fina, aprox.1 mm.). Coloca una parte de la masa en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Pon la mitad de la cobertura por encima y hornea durante 6 minutos a máxima temperatura aprox 275°C. Repite esta operación con la otra masa y cobertura sobrante. Sirve muy caliente.

VARIANTE

- Puedes utilizar diferentes coberturas:

Dados de salmón ahumado y rodajas de cebolleta

Queso feta desmigado, tiras de pimiento y aceitunas

Espinacas, rodajas de tomate y mozzarella

Manzanas laminadas, azúcar con canela y calvados

