



GOSPODA
NASZŁAKU

Flammkuchen - Tarte Flambée - Podpłomyk

Poznaj smak Alzacji!



Kilka propozycji podania naszych spodów

1.

Podplomyk klasyczny

*boczek
cebulka
rozmaryn*



2.

Podplomyk z serem

*ser cheddar
por
ostra papryka*



3.

Podplomyk z burakami

*gotowane buraki
ser kozi, orzechy włoskie
roszponka
sos miodowo-musztardowy*



Kilka propozycji podania naszych spodów

4.

Podplomyk z łososiem

*wędzony łosoś
kapary
świeży koperek*



5.

Podplomyk włoski

*szynka parmeńska
rukola
oliwa z oliwek*



6.

Podplomyk hiszpański

*kielbasa chorizo
ser manchego
papryka jalapeno*





Jedyny w regionie Kotliny Kłodzkiej

HISTORIA

We Francji znane jako Tarte Flambe, a w Niemczech jako Flammkuchen, to specjalność sąsiadujących ze sobą dwóch regionów, kultywujących stare tradycje - francuskiej Alzacji oraz niemieckiego regionu Nadrenia-Palatinat. Geneza Flammkuchen sięga ubiegłego stulecia i początkowo samo ciasto służyło do sprawdzenia temperatury pieca chlebowego. W tamtych latach piece rozgrzewane były drewnem, dlatego bardzo ważną rolę odgrywała odpowiednia temperatura. Swoją nazwę Flammkuchen zawdzięcza płomieniom ognia, które iskrzyły w piecu, gdyż "flamm" w tłumaczeniu znaczy płomień. Także w Polsce mieliśmy swój odpowiednik zwany podpłomykiem. W dzisiejszych czasach Flammkuchen to specjalność serwowana w najlepszych restauracjach jako przystawka, danie główne oraz deser. Podstawą Flammkuchen jest jego cienkie ciasto, które pokryte jest warstwą przyprawionej śmietany Creme Fraiche oraz obsypane dodatkami (tradycyjnie - cebulką i boczkiem). Całość należy krótko piec w piekarniku w wysokiej temperaturze i serwować na drewnianej desce.

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA

Na przygotowanym cieście kładziemy warstwę śmietany Creme Fraiche (około 80-100 gram), zostawiając 0,5 cm wolnej przestrzeni na rogach i bokach, a następnie posypujemy dodatkami. Flammkuchen w zależności od użytych składników, można serwować w wielu smakach, między innymi pikantnym lub słodkim. Aby Flammkuchen było odpowiednio kruche, należy je piec w piekarniku (najlepiej piecu szamotowym) rozgrzanym od 250°C do 300°C przez około 4-5 minut w zależności od użytych składników. Flammkuchen powinno być serwowane zaraz po wyjęciu z pieca. Smacznego!



GOSPODA
NASZLAKU

Gospoda „Na szlaku”

Jakubowice 17-18
57-350 Kudowa Zdrój
rezerwacja@nocleginaszlaku.pl
+48 533 220 305

www.gospodanaszlaku.pl



[/NaSzlakuKudowa](https://www.facebook.com/NaSzlakuKudowa)

+48 533 220 305