


Flammkuchen alle mele con carote

circa 12 pezzi

 medio Fino a 60 Min.**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

250 g di farina
1 bustina di Lievito Dr. Oetker
1 pizzico di sale
120 ml d'acqua tiepida
1 c. da tavola di zucchero
3 c. da tavola di miele
3 c. da tavola di olio di girasole

Crema:

250 g di mascarpone
1 bustina di Zucchero vanigliato Bourbon Dr. Oetker
20 g di zucchero grezzo

Erbe aromatiche:

40 g di zucchero
2 c. da tè di melissa limoncina tritata fine
1 c. da tè di timo limone tritato fine

Guarnizione:

120 g di carote grattugiate fine
500 g di mele sbucciate a fettine
foglie di menta

1 Preliminari:

Foderare una placca con carta oleata.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

2 Pasta:

Per la pasta, setacciare la farina in una ciotola e mescolarla con il lievito. Aggiungere gli altri ingredienti nell'ordine e lavorare il tutto con lo sbattitore elettrico (ganci a spirale) per ottenere un impasto liscio. Lasciare lievitare la pasta coperta in un posto caldo finché **raddoppia di volume**.

Lavorare la pasta (appiattire e ripiegare i lati verso il centro). Dimezzare l'impasto, stendere due ovali e sistemarli sulla placca foderata con carta oleata. Rialzare i bordi della pasta.

3 Crema:

Per la crema, mescolare il mascarpone, lo zucchero vanigliato e lo zucchero grezzo, e spalmarla sugli ovali di pasta.

④ **Erbe aromatiche:**

Mescolare lo zucchero, la melissa e il timo limone, e cospargerne la metà sulla crema.

⑤ **Guarnizione:**

Distribuire sopra le carote grattugiate, guarnire con le mele a fettine e cospargere il tutto con le erbe aromatiche restanti.

Cuocere per ca. 20 minuti nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 190 °C

Aria calda: circa 170 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 Minuti

Decorare i Flammkuchen freddi con foglie di menta.

Consiglio

- Il Flammkuchen è una famosa specialità alsaziana. Questa ricetta dolce con mele e carote ne è una gustosa interpretazione da provare assolutamente.