

Gaggenau Flammkueche





Hefeteig

Alle Zutaten für den Hefeteig können mit der Küchenmaschine oder dem elektrischen Handrührgerät geknetet werden. Am besten gärt Hefe bei Temperaturen um 38 °C, daher ist der Gaggenau Dampfbackofen ideal, um Hefeteige gehen zu lassen. Den Teig bei 38 °C und Feuchtestufe 60 % oder in der Betriebsart Gären in der Schüssel auf dem Rost im Dampfbackofen gehen lassen. Das spart die Hälfte der Zeit, der Teig steht nicht im Zug und muss nicht abgedeckt werden.

Zubereitung: Hefe und Zucker mit der Hälfte des lauwarmen Wassers auflösen. Die übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben und vermengen. Bei laufendem Rührwerk die aufgelöste Hefe und so viel Wasser zugeben, dass ein glatter Teig entsteht. Eine Minute mit der Maschine kneten und dann den Teig von Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche weiterkneten. Im Dampfbackofen bei 38 °C in der Betriebsart Gären 25–45 Minuten (je nach Jahreszeit) gehen lassen. Hierfür Rost plus Rührschüssel in die erste Ebene von unten geben. Schüssel muss nicht abgedeckt werden. Den Teig gut durchkneten und 10–11 Kugeln daraus formen.

Zum Backen auf dem Backstein: In der Zwischenzeit den Backstein für Flammkuchen, flache Fladen und Pizzen im Backsteinbetrieb 25–40 Minuten (je nach Modell und Größe des Backofens) auf 300 °C vorheizen sowie die Belagzutaten für die Flammkuchen oder Pizzen vorbe-

reiten. Eine Teigkugel auf wenig Mehl zu einem Kreis dünn ausrollen, auf den nur leicht bemehlten Pizzaschieber geben und nach Wunsch belegen. Rasch auf den Backstein schieben und in 3–5 Minuten ausbacken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Falls mit den angegebenen Mengen der Teig zu fest oder zu weich wird, einfach mehr Flüssigkeit oder im umgekehrten Fall zusätzlich mehr Mehl zufügen. Sie können den Hefeteig auch portionsweise zwei Monate einfrieren. Eine Teigkugel wiegt ca. 150–160 g. Sie ist in rund 30 Minuten im Dampfbackofen bei 40–45 °C und Feuchtestufe 60 % (oder Betriebsart Auftauen) aufgetaut – hierfür ungelochten Gareinsatz verwenden. So lange braucht auch der Backstein zum Vorheizen.

Zutaten für 10–11 Teigkugeln à 150–160 g

Gaggenau Gerät: Dampfbackofen

Temperatur: 38 °C

Feuchtestufe Dampfbackofen: 60 %

Betriebsart: Gären

Zubereitungszeit: 25–45 Minuten

Zutaten:

1 Würfel Hefe

1 Prise Zucker

600 ml lauwarmes Wasser

1 kg Mehl Type 405

1–1½ EL Salz

4 EL Öl





Flammkueche, Flammkuchen, tarte flambée ...

die elsässische Spezialität hat viele Namen. Einst wurde sie vor dem Brot gebacken, um die erste, starke Hitze im Holzbackofen auszunutzen und die Temperatur des Ofens einzuschätzen. Heute genießt man Flammkuchen mit unterschiedlichsten Belägen, klassisch, herzhaft oder süß. Wer einmal die leckeren „Kuchen“ gekostet hat, wird immer wieder neue Kreationen ausprobieren wollen. Mit dem Gaggenau Backofen und dem original Backstein

gelingen all diese Rezepte perfekt. In unserer „Flammkuchenfibel“ geben wir Ihnen Tipps und Anregungen für Ihre ganz persönliche Variante des französischen Originals.

Tipp:

Wenn Sie den Umschlag ausklappen, haben Sie das Grundrezept für den Hefeteig immer vor Augen, egal welche Rezeptvariante Sie gerade zubereiten.



Wenn es um den echten Genuss geht, macht Gaggenau keine Kompromisse.

Mit dem einzigartigen Backstein verwandelt sich der Gaggenau Backofen im Nu in einen Steinbackofen. Ein separates Heizelement erhitzt den kompakten Schamottstein von unten auf bis zu 300 °C, damit ist der Teig in 3–5 Minuten knusprig gebacken, ohne dass dem Backofen weitere Hitze von oben zugeführt wird. Flammkuchen, Brot oder Pizza gelingen damit so köstlich, dass auch bewusste Genießer diese einfachen Gerichte schätzen. Für jeden Gaggenau Backofen sind Backstein und Heizkörper als Sonderzubehör erhältlich.

Die Backofen-Serien 200 und 400 eröffnen jeden nur erdenklichen Komfort: alle Heizarten, funktionale Ausstattung mit Drehspeiß, Kerntemperaturfühler oder Pyrolyse zur leichten Reinigung. Mit den drei Farbvarianten der Serie 200 Gaggenau Anthrazit, Metallic oder Silber – genießen Sie maximale Freiheit für Ihre individuelle Gestaltung. Die Serie 400 besticht durch die Edelstahl hinterlegte Vollglastür.

Tipp: Entfernen Sie grobe Verschmutzungen vom abgekühlten Backstein. Zur Reinigung des Backsteins auf keinen Fall Wasser verwenden, sondern nur ausbürsten. Nehmen Sie den Backstein vom Rost und legen Sie ihn umgedreht wieder auf den Rost. Kleine Verschmutzungen werden bei der nächsten Benutzung von unten abgebrannt.

Die Flammkuchen und Pizzen dünn belegen und auf den Backstein schieben. Die Crème fraîche für den Flammkuchen oder die Tomatensauce für die Pizza sollte dick und cremig sein. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und die Tomatensauce eventuell auf der Kochstelle einreduzieren. Beim Belegen einen 1 cm breiten Rand lassen. Anschließend gleichmäßig belegen.

Klassischer Flammkuchen

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Sauerrahm, Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Eine Teigkugel dünn zu einem Kreis ausrollen (auf Größe des Pizzaschiebers, ca. 30 cm Durchmesser) und auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen. Den Teigfladen dünn mit Crème-fraîche-Mischung bestreichen; dabei außen einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Den Teigfladen mit Zwiebelringen und Speckwürfeln belegen und 3–5 Minuten direkt auf dem Backstein backen. Es ist wichtig, dass vom Ausrollen bis zum Einschieben zügig gearbeitet wird, da sonst der Teig durchweicht und es dann sehr schwierig ist, den belegten Teig vom Schieber herunter auf den Backstein zu bekommen. Flammkuchen heiß servieren. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Alternativ kann der klassische Flammkuchen auch mit Pancetta, Lauchzwiebeln und Kümmel verfeinert werden. Hierzu anstatt des Sauerrahms ein Eigelb mit Crème fraîche vermischen, den Flammkuchen mit Pancetta-Streifen, roten Zwiebeln und Lauchzwiebeln belegen und mit Kümmel bestreuen.

Tipp: Pancetta ist Bauchspeck vom Schwein aus Italien. Er wird regional unterschiedlich mit Kräutern wie Rosmarin und Salbei gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet, gelegentlich auch leicht geräuchert.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 10 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

150g Sauerrahm

150g Crème fraîche

1–2 rote Zwiebeln, in dünne
Scheiben geschnitten

150g roher Schinken, gewürfelt

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Muskatnuss

Zutaten Belag: Pancetta-Flammkuchen

125g Crème fraîche

1 Eigelb

1 Lauchzwiebel

1–2 rote Zwiebeln, in dünne
Scheiben geschnitten

80g Pancetta, in dünne Scheiben
geschnitten

½ TL Kümmel



Flammkuchen mit Ziegenkäse und Mandeln

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Zweigen zupfen. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Mandeln unterrühren, den Mandelkaramell auf ein Backblech geben und abkühlen lassen. Die abgekühlten Mandeln grob hacken. Den Käse in kleine Stücke brechen und mit den Mandeln locker mischen. Eine Teigkugel dünn ausrollen, auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen und mit etwas Käse-Mandel-Mischung belegen. Mit Honig und Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Rasch auf den vorgeheizten Backstein schieben und in 3–5 Minuten knusprig ausbacken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,

siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

4–6 Zweige Thymian

70 g Zucker

150 g geschälte Mandeln

200 g Ziegenkäserolle

1 EL flüssiger Honig

5 EL Olivenöl (extra vergine)

1–2 TL feines Meersalz

Flammkuchen mit Lauch, Spitzpaprika und Chorizo

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Rote Zwiebel, Lauch und Chorizo in feine Scheiben schneiden. Spitzpaprika halbieren, Kerne entfernen, in Streifen schneiden und im heißen Olivenöl schwenken. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Teigkugel dünn ausrollen, auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen und dünn mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Mit Zwiebel-, Gemüse- und Chorizoscheiben belegen. Rasch auf den vorgeheizten Backstein schieben und in 3–5 Minuten knusprig ausbacken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Chorizo ist eine würzige, grobkörnige und mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien und Portugal. Die Paprika gibt ihr eine rote Farbe und trägt zu ihrem typischen Geschmack bei.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

1 rote Zwiebel

½ Stange Lauch

80 g Chorizo

1 Spitzpaprika

1 EL Olivenöl

125 g Crème fraîche

1 Eigelb

Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Pizza bianca

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Überschüssige Molke vorsichtig – wie bei einem Schwamm – aus dem Mozzarella drücken. Den Käse in Scheiben schneiden und 5 Minuten auf Küchentrepp abtropfen lassen. Eine Teigkugel dünn zu einem Kreis ausrollen (auf Größe des Pizzaschiebers, ca. 30 cm Durchmesser) und auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen. Den Mozzarella gleichmäßig auf der Pizza verteilen; dabei außen einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Den Käse mit Salbei und Salz bestreuen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Rasch auf den Backstein schieben und in 3–5 Minuten ausbacken, bis der Teig goldbraun geworden ist und der Käse Blasen wirft. Mit dem Pizzarad in Kuchenstücke aufschneiden und auf Servietten servieren. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Ergänzen können Sie jede Pizza wunderbar mit 75 g gegrilltem Gemüse in Öl (aus dem Glas) und 10 schwarzen Oliven. Hierfür das Gemüse gut abtropfen lassen und vierteln. Oder Sie nehmen pro Pizza 50 g Büffel-Mozzarella und 50 g gewürfelten Taleggio-Käse sowie eine Prise getrockneten Oregano. In Neapel nennt man normalerweise alle Pizzen, die ohne Tomaten zubereitet werden, Pizza bianca.

Rezept für 4 Pizzen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 10 Minuten
plus Backzeit pro Pizza 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

4 Kugeln Büffel-Mozzarella

à ca. 100–125 g

2 Handvoll kleine, frische Salbeiblätter
Bestes Olivenöl zum Beträufeln

Meersalz

Frisch gemahlener Pfeffer

Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Gemüse und Mozzarella

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Spitzpaprika halbieren, Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebel in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten häuten, vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Spinatblättchen waschen und trocken schleudern. Eine Pfanne erhitzen, mit Knoblauch ausreiben und das Öl hinzufügen. Spinatsalat im heißen Öl nur kurz dünsten, bis er zusammengefallen ist. Spinat mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Crème fraîche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Teigkugel dünn ausrollen, auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen und dünn mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Etwas Gemüse auf dem Fladen verteilen und mit Mozzarella-Scheiben belegen. Basilikum darüberstreuen und mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Rasch auf den Backstein schieben und in rund 3–5 Minuten knusprig ausbacken, bis der Teig goldbraun geworden ist und der Käse Blasen wirft. Nach Geschmack mit Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Zum einfachen Häuten der Tomaten den Dampfbackofen (100 °C mit Feuchtestufe 100 % oder Dampfgarofen (100 °C) einsetzen. Tomaten einschneiden und im vorgeheizten Garraum 3–4 Minuten im gelochten Gareinsatz dämpfen. Nach dem Dämpfen mit Eiswasser abschrecken und häuten.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

1 Spitzpaprika

1 rote Zwiebel

2 Eiertomaten

200g Spinatsalat

125g Crème fraîche

1 Eigelb

250g Mozzarella (2 Kugeln), in dünne
Scheiben geschnitten

½ Knoblauchzehe

½ EL Olivenöl

1 EL Basilikum, in feine Streifen
geschnitten

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Flammkuchen mit Fenchel, Lauch, roten Zwiebeln und Räucheraal

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Zwiebel, Fenchel und den Lauch in feine Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben salzen und miteinander vermischen.

Crème fraîche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Teigkugel dünn ausrollen, auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen und dünn mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen. Gemüsescheiben auf dem Fladen verteilen. Aal- und Tomatenstückchen darübergeben. Flammkuchen auf dem vorgeheizten Backstein in rund 3–5 Minuten knusprig ausbacken und sofort servieren. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

1 rote Zwiebel

½ Fenchelknolle

½ Stange Lauch

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

125g Crème fraîche

1 Eigelb

100g Räucheraalfilet (ohne Haut und Gräten) oder Schillerlocke, in kleine Stücke zerteilt

4 EL Tomatenwürfel

Trüffelflammkuchen

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen. Für die Trüffelcreme Ricotta mit Quark, Sauerrahm, Sahne, Trüffelöl und Eigelb vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Teigkugel dünn ausrollen und auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen. Mit etwas Trüffelcreme bestreichen und mit Taleggio-Käse bestreuen. Rasch auf den vorgeheizten Backstein schieben und in 3–5 Minuten ausbacken, bis der Rand goldbraun und knusprig ist. Den Flammkuchen mit dem Pizzarad in mehrere Stück teilen. Den Trüffel darüberhobeln, mit Trüffelöl parfümieren und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

250 g Ricotta (ein kleiner Becher)

100 g Quark (20 %)

100 g Sauerrahm

1–2 EL Schlagsahne

1 Eigelb

50 g Taleggio, in sehr kleine Würfel
zerteilt

20 g frischer Trüffel

4 EL Trüffelöl plus Trüffelöl zum Beträufeln
Salz, frisch gemahlener Pfeffer



Flammkuchen „Mediterran“ mit Lamm, Artischocke, gelber und roter Paprika

Zubereitung: Die Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Im Dampfbackofen bei 38 °C in der Betriebsart Gären 25–45 Minuten (siehe Zubereitung Grundrezept) gehen lassen. Aus dem Teig vier gleich große Kugeln formen und nochmals 10 Minuten gehen lassen. Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 250 °C vorheizen. Inzwischen den Artischockenboden fein hobeln und mit Zitronensaft beträufeln. Schon am Vortag kann das Lamm in Würfelchen geschnitten mit etwas Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniert kühl gestellt werden.

Die Teigkugeln mit Mehl flach ausrollen und jeweils auf einen mit Mehl bestreuten Pizzaschieber geben. Crème fraîche mit Eigelb verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach jeden Teigfladen dünn damit bestreichen. Das dünn geschnittene Gemüse abwechselnd auf die Fladen verteilen. Mit Fleisch und Pancetta bedecken. Die Fladen sofort auf den Backstein geben, damit der Teigboden nicht zu feucht wird. Den Flammkuchen ca. 8–10 Minuten auf dem vorgeheizten Backstein knusprig ausbacken. Mit einer Prise Salz bestreuen und nach Gusto noch mit etwas Olivenöl beträufeln. Flammkuchen sofort servieren. Die restlichen Flammkuchen nacheinander ausbacken. Dieses Rezept wurde von **Sterne Koch Dieter Müller** kreiert. Denn auch echte Genießer starten ihr Menü gerne mit einer Flammkuchenvariante.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 250 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 30 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 8–10 Minuten

Zutaten Teig:

200 g Mehl

30 g Hefe

60 ml Wasser

60 ml Milch

1 Msp Butterschmalz

1 EL Olivenöl, kalt gepresst

je 1 Prise Salz und Zucker

Mehl zum Ausrollen

Zutaten Belag:

1 großer Artischockenboden,

zugeschnitten und Heu entfernt

1–2 TL Zitronensaft

300 g küchenfertiger Lammrücken

je 1 TL fein geschnittener Thymian

und Rosmarin

1½ Knoblauchzehen

1–2 EL Olivenöl

25 g Crème fraîche

1 Eigelb

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten

je ½ rote und gelbe Paprika, in dünne Scheiben geschnitten

80 g Pancetta, in sehr dünne Scheiben geschnitten



Flammkuchen mit Birnen und Rosmarin

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen.

In der Zwischenzeit die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Rosmarinadeln vom Zweig streifen.

Zwei Teigkugeln zu flachen länglichen Fladen formen und auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen. Teigfladen mit Crème fraîche bestreichen, dicht mit den Birnenspalten belegen, Speck und Rosmarin gleichmäßig auf den Birnenspalten mit den Ziegenkäsestücken verteilen.

Birnen-Flammkuchen mit restlichem Olivenöl beträufeln, etwas Salz und zerstoßenen Pfeffer daraufstreuen und auf dem vorgeheizten Backstein in rund 3–5 Minuten knusprig ausbacken. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Das etwa 280 Millionen Jahre alte Kalahari-Salz ist ein außergewöhnliches Produkt: Es wird am Rande der Kalahari-Wüste im südlichen Afrika aus einem natürlichen Salzsee gewonnen, in der Sonne getrocknet und danach verpackt.

Das Gebiet war immer unbesiedelt und ist nicht industriell genutzt worden. So ist das Kalahari-Salz völlig frei von irgendwelchen negativen Umwelteinflüssen. Es ist ungebleicht, frei von Zusätzen, ohne Rieselhilfen und von höchster Qualität.

Rezept für 4 Flammkuchen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Fladen 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

3–4 Birnen (z. B. Williams Christ)

1–2 EL Zitronensaft

150g geräucherter Speck, fein gewürfelt

3 Zweige Rosmarin

1–2 EL Olivenöl

1 TL Kalahari-Salz

Schwarzer Pfeffer, zerstoßen

4 EL Crème fraîche

80g frischer Ziegenkäse, zerbröckelt

Pizza auf dem Backstein, wie beim Italiener

Zubereitung: Den Backstein in der Betriebsart Backstein-Funktion auf 300 °C vorheizen.

Tomatenwürfel mit Tomatenmark und Oregano verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika in Würfel und Mozzarella in Scheiben schneiden. Eine Teigkugel dünn ausrollen, auf den leicht bemehlten Pizzaschieber legen und mit der Tomatensauce bestreichen. Mit Schinken und Mozzarella belegen – dabei außen einen kleinen Rand lassen. Oliven und Paprikawürfel darauf verteilen und rasch auf dem vorgeheizten Backstein in 3–5 Minuten knusprig ausbacken, bis der Teig goldbraun geworden ist und der Käse Blasen wirft. Die restlichen Teigkugeln nacheinander vorbereiten und backen.

Tipp: Sie haben die Möglichkeit, mehrere Pizzen nacheinander zu backen. Dabei kann sich die Backzeit pro Pizza um ca. 1–2 Minuten verlängern. Bei kleinen Pizzen können Sie auch mehrere Pizzen gleichzeitig auf den Backstein legen. Zum schnellen Häuten der Tomaten den Dampfbackofen oder Dampfgarofen einsetzen, siehe Rezept vegetarischer Flammkuchen auf Seite 12.

Rezept für 4 Pizzen

Gaggenau Gerät: Backofen

(mit Backstein auf Rost, Heizelement und Pizzaschieber)

Temperatur: 300 °C

Betriebsart: Backstein-Funktion

Zubereitungszeit: 15 Minuten

plus Backzeit pro Pizza 3–5 Minuten

Zutaten Teig:

4 Teigkugeln, à 150–160 g,
siehe Grundrezept Hefeteig

Zutaten Belag:

400g Tomaten, geschält und in kleine
Würfel geschnitten (oder 1 Dose
Pizzatomen, stückig à 400 g)

1 EL Tomatenmark

1 EL frische Oreganoblättchen,
fein gehackt

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

125g dünne Scheiben Salami
oder Schinken

200g Mozzarella

20 schwarze entsteinte Oliven, halbiert

1 gelbe Paprika, halbiert und entkernt

Wir haben auch für die Reinigung perfekte Rezepte.

Das Herz der Flammküche ist der Backstein. Für dessen Pflege und Reinigung geben wir Ihnen im Folgenden ein paar Tipps mit auf den Weg, damit Ihr Backstein lange perfekt funktioniert.

- Reinigen Sie den Backstein bitte nicht mit Wasser und Seife! Sollte der Backstein einmal feucht werden, muss er vor dem nächsten Aufheizen vollständig durchtrocknen. Dies kann mehrere Tage dauern.
- Entfernen Sie zuerst grobe Verschmutzungen.
- Im ständigen Gebrauch reinigen Sie den Backstein immer nur nach dem vollständigen Abkühlen mit einem trockenen Küchentuch oder trocken mit einer Spülbürste.
- Festgebrannte Reste entfernen Sie mit einem Küchenschaber, wie er auch für Ceran-Kochfelder verwendet wird.
- Beim Aufheizen eines feuchten Backsteins können Risse im Material entstehen. Ebenso können bleibende Flecken auf dem Backstein entstehen, die den Geschmack des Backgutes aber nicht beeinträchtigen.
- Bedenken Sie bitte, dass es hygienische Probleme allein schon wegen der Temperaturen, denen der Stein während des Aufheizvorganges ausgesetzt ist, nicht gibt. Er wird sozusagen bei jedem Aufheizvorgang „automatisch“ keimfrei.
- Der Backstein ist von beiden Seiten anwendbar: Nehmen Sie den Backstein vom Rost und legen Sie den Backstein umgedreht wieder auf den Rost. Kleine Verschmutzungen werden bei der nächsten Benutzung von unten abgebrannt.
- Bei starken Verschmutzungen, die fleckige Seite 6–8 Mal nach unten legen, dann werden die Verschmutzungen bei jedem Backvorgang wieder etwas heller.



Experten über die Schulter blicken. Kochgenuss mit Gaggenau.

Für immer mehr Menschen ist die Küche ein Ort der kreativen Begegnung. Kochen wird zum Ausdruck für Lebensfreude und bewussten Genuss. Nutzen Sie nach dem Kauf Ihrer Küche die Möglichkeit, einem erfahrenen Kochtrainer bei Ihnen zu Hause über die Schulter zu blicken und das volle Leistungspotenzial Ihrer Gaggenau Geräte auszuschöpfen.

Geräte-Einweisung – die persönliche Kochberatung.

Ein von Gaggenau beauftragter Kochtrainer gibt Ihnen wertvolle Tipps für die tägliche Bedienung, Reinigung und Pflege Ihrer Gaggenau Geräte. Erfahren Sie z. B. wie einfach Sie einen Flammkuchen auf dem Backstein zubereiten oder Gemüse schonend im Dampfbackofen garen können.

Maximale Teilnehmerzahl: 4 Personen

Dauer: 2 Stunden

Die Kosten übernimmt Gaggenau.

Cook-in-Party.

Die besten Partys finden bekanntlich in der Küche statt. Wir feiern mit Ihnen und Ihren Gästen! Beim gemeinsamen Zubereiten des Menüs zeigt Ihnen unser Kochtrainer nicht nur die Funktionen Ihrer Gaggenau Geräte, sondern auch, wie Ihnen Ihre Lieblingsgerichte perfekt gelingen.

Maximale Teilnehmerzahl: 12 Personen

Dauer: 5 Stunden

Kosten: 357 Euro inkl. MwSt.

Weitere Informationen und die Bedingungen für die Teilnahme an den Veranstaltungen erhalten Sie im autorisierten Gaggenau Fachhandel.

Die Genuss-Welt. Unser Onlineportal mit Mehrwert exklusiv für Gaggenau Kunden.

Hohe Erwartungen nicht nur zu erfüllen, sondern diese zu übertreffen, das ist der Unterschied bei Gaggenau. Was für unsere Produkte und unser Leistungsspektrum gilt, ist auch unser Anspruch für unser Onlineportal, die Gaggenau Genuss-Welt.

Freuen Sie sich auf exklusive Gourmet-Events, Kochkurse mit Profis und zahlreiche Rezepte auf www.gaggenau-genusswelt.de.

Bei Fragen zu Ihren Gaggenau Geräten und deren Anwendung steht Ihnen unsere Anwendungsberatung zur Seite. Wenn es um das tägliche Kochen mit Ihren

Gaggenau Geräten geht oder um spezielle Fragen zum Thema Wein – einfach eine kurze Mail schicken. Einer unserer Profis berät Sie per Mail, telefonisch und im Einzelfall auch bei Ihnen zu Hause.

Unsere Website bietet Ihnen folgende Vorteile:

- Infos über Ihre Geräte – von der Bedienungsanleitung bis hin zu Reinigungs- und Pflegetipps
- Zahlreiche Rezepte
- Exklusive und aktuelle Angebote rund um Kochen und Genuss





Vergessen Sie nicht eine der wichtigsten Zutaten: den erlesenen Wein.

Mit unseren Flammkuchenrezepten möchten wir Sie inspirieren und dazu anregen, selbst neue Variationen auszuprobieren. Welche Geschmacksrichtungen Sie dabei auch einschlagen, mit dem passenden Wein runden Sie jedes Gericht stilvoll ab. Für dessen Lagerhaltung bietet Gaggenau Weinklimaschränke für unterschiedliche Ansprüche und Gegebenheiten.

Die Vario Weinklimaschränke RW 464 und RW 414

Die vollintegrierbaren Vario Weinklimaschränke sind mit jedem Gerät der Vario Kälte-Serie 400 kombinierbar. Die Glastüre steht in einem Rahmen aus Edelstahl oder Aluminium oder wird vollständig in die Möbelfront integriert. Die Beleuchtung ist auch bei geschlossener Tür zuschaltbar. Zwei Temperaturzonen werden separat geregelt, jeweils von 5 °C bis 20 °C, für die getrennte Lagerung von Rot- und Weißwein oder zum gleichzeitigen Lagern und Temperieren. Der 61 cm breite RW 464 bietet Platz für bis zu 101 Flaschen, der 45,7 cm breite RW 414 hingegen für bis zu 70 Flaschen – auf je zehn Buchenholz-Tablaren mit Aluminiumprofilen.

Der Weinklimaschrank RW 424

Durch die Glastüre im Edelstahlrahmen sowie das zuschaltbare, dimmbare Präsentationslicht werden besondere Weine effektiv inszeniert. Ausziehbare Tablare aus Buchenholz und Aluminium runden das Design ab. Weißwein, Rotwein und Champagner lagern in zwei getrennt steuerbaren Klimazonen. Dabei lassen sich konstante Temperaturen von 5 °C bis 20 °C einstellen. Im 56 cm breiten RW 424 finden bis zu 64 Flaschen Platz.

Der Unterbau-Weinklimaschrank RW 404

Das kompakte Gerät kann in Küche, Wohnbereich oder Konferenzraum untergebaut werden. Es besticht durch die Glastüre im Edelstahlrahmen, die dimmbare, auch bei geschlossener Tür zuschaltbare LED-Beleuchtung und die ausziehbaren Tablare aus Aluminium und Buchenholz. Weißwein, Rotwein und Champagner lagern in zwei getrennten, von 5 °C bis 20 °C stufenlos regelbaren Temperaturzonen. Der 60 cm breite RW 404 bietet Platz für bis zu 41 Flaschen.



Weinempfehlungen

Dass die Weine des Verbands Deutscher Prädikatsweingüter e. V. (VDP) weltweit zu den Spitzenweinen zählen, davon ist auch Gaggenau als Kooperationspartner überzeugt. Unserem Qualitätsanspruch folgend arbeiten wir seit langem nur mit den Besten zusammen, das gilt im Bereich der Küche wie auch beim Weingenuss. Mit den folgenden Empfehlungen geben wir Ihnen Anregungen, wie Sie Ihre Flammkuchenzerepte mit dem passenden Wein perfekt abrunden können.

Klassischer Flammkuchen

Riesling trocken aus steinigen Berglagen wie der Kiedrich Turmberg mit kargem Verwitterungsboden, vorwiegend Phyllit, der äußerst mineralische und stoffige Rieslinge hervorbringt. Die Weine stellen den Rieslingtyp des nördlichen Terroirs par excellence dar, brillieren schon früh mit ihren raffinierten Primäraromen, haben aber ihrer Stoffigkeit und guten Säure wegen auch ein langes Leben. Der Körper dieses Rieslings harmoniert bestens mit der Geschmacksintensität eines herzhaften Flammkuchens mit Speck und Zwiebeln, und die Säure macht Appetit auf mehr; z. B. 2009 Kiedrich Turmberg Riesling trocken; Weingut Robert Weil, Rheingau

Flammkuchen mit Fenchel, Lauch, roten Zwiebeln und Räucheraal

Spätburgunder Großes Gewächs – leuchtendes Rubinrot, feiner, frischer aber druckvoller Duft nach roten Beeren, Kirschen, Pfeffer und zarten Röstnoten,

eben feinstes Pinot-Noir-Parfüm. Am Gaumen paart der Wein ungemein viel Frische, Kraft und Volumen mit einer insgesamt seidigen Textur. Weiterhin entfalten sich eine lebhaft Mineralität, erfrischende Säure, geschliffene Tannine sowie geschmackliche Tiefe und Nachhaltigkeit; z. B. 2008 Spätburgunder Centgrafenberg Großes Gewächs; Weingut Rudolf Fürst, Franken

Pizza bianca

Lagen Riesling trocken – die seidige Mineralität und die zarten Pfirsich- und Aprikosennoten fügen sich wunderbar in die kräftige Aromatik des Büffel-Mozzarella ein, umspielt von einer angenehmen Säurestruktur. Die Eleganz dieses Rieslings mit seinen typischen Feuersteinaromen harmoniert mit den Kräutern des Salbeis, leicht bitter und doch süßlich. Ein würziger und doch geschmeidiger Genuss; z. B. 2009 Königsbacher Ölberg Riesling trocken; Weingut A. Christmann, Pfalz

Trüffelflammkuchen

Grauburgunder Großes Gewächs – die dichte, sortentypische Aromatik nach reifen Honigmelonen und frisch gebratenen Pilzen paart sich harmonisch mit dem intensiven Duft des Trüffels. Eine sehr milde Säurestruktur sowie ein samtig-geschmeidiger Geschmackseindruck auf dem Gaumen harmonisieren hervorragend mit dieser Flammkuchenvariante; z. B. 2008 Eichberg Grauburgunder Großes Gewächs; Weingut Salwey, Baden

© Copyright by
Gaggenau Hausgeräte GmbH
Postfach 830101
81701 München
www.gaggenau.com

Nachdruck, auch auszugsweise, nur
mit Genehmigung des Herausgebers.
Printed in Germany.

Q8A 0000 609

GAGGENAU