



# Alsaský tarte Flambée se salámem Goliath

## Ingredience:

200 g salámu Goliath Selection

200 ml crème fraîche (zakysaná smetana s vysokým obsahem tuku)

100 g plnotučného tvarohu

3 ks cibule

sůl, pepř

Těsto na chléb:

400 g hladké mouky

200 ml vlažné vody

8g sušeného droždí

špetka soli

## Postup:

Nejprve si připravíme kvásek tak, že droždí rozmícháme se dvěma lžícemi vlažné vody a necháme asi 15 minut odpočinout na teplém místě. Do kvásku přisypeme prosátou mouku, zbytek vody a připravíme hladké těsto, které necháme 45 minut vykynout.

Těsto rozdělíme na tři až čtyři díly a vyválíme obdélníkové tvary, které potřeme směsí crème fraîche a tvarohu, posypeme cibulí a salámem Goliath Selection nakrájenými na proužky.

Pečeme v předehřáté troubě 10 - 12 minut při teplotě 250 °C.

