Mexicaanse flammkuchen

Ingrediënten

250 g (gram) Koopmans Tarwebloem Biologisch
150 ml Water (handwarm)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Gist
1 tl (theelepels) Zout
2 Eetlepel(s) Olijfolie
150 g (gram) Gehakt (rund of vegetarisch)
0.5 Blikje Tomatensaus
1 Stuk(s) Rode ui
1 Blikje Mais
1 Blikje Kidneybonen
1 Stuk(s) rode paprika
1 Potje(s) Guacamole
Jalapeño
1 Stuk(s) Avocado
100 g (gram) Crème fraîche
Tortilla chips
Lente-ui
2 Stuk(s) Tomaten
1 Zakje(s) Tacokruiden

Keukenspullen

Mengkom
Deegroller
Koekenpan
Snijplank

1. Voorbereiding

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verwarm de (elektrische) oven voor op **220 graden**.



2. Flammkuchen maken

Begin met het maken van het deeg. Doe de **bloem (250 g)**, **lauw water (150 ml)**, **gist (1 zakje)**, **zout (1 theelepel)** en **olijfolie (2 el)** in een kom en kneed tot een samenhangend deeg.

Dit kan met de mixer met deeghaken of met de hand. Kneed daarna verder tot een elastisch deeg. Dit duurt ongeveer **10 minuten**.

Het deeg is goed wanneer je van het deeg een vliesje kunt trekken.

Laat het deeg **20 minuten** rijzen onder een vochtige theedoek.



3. De flammkuchen vulling maken

Snijd de **ui** fijn en fruit deze samen met het **gehakt**. Voeg de **kruiden** toe en bak de kruiden even mee. Voeg de **kidneybonen**, **mais**, **tomaten** en de **rode paprika**. En laat dit **10 minuten** stoven. Laat de vulling afkoelen.



4. Het uitrollen van het deeg

Bestuif het aanrecht met **bloem**, druk het deeg plat en rol het uit tot een plak van **30 bij 40 centimeter**.

Leg het deeg op de bakplaat.



5. Verdeel de gehaktmix

Verdeel de gehaktmix over de flammkuchen en bak de flammkuchen af in **10-15 minuten** knapperig.



6. Topping

Beleg de flamkuchen met de **avocado**, **tortilla**, **creme fraiche** en **lente uit**. Serveer met de **tomaten** en **guacamole**.