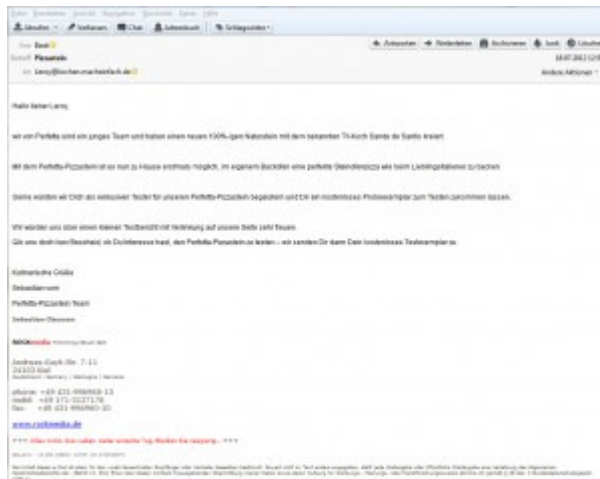


Perfetta Pizzastein und Tante Fanny Flammkuchen

26. Juli 2012 |  Autor [Leroy](#)

Hallo Welt,

dieser Tage wurde ich angeschrieben, ob ich denn nicht mal den Perfetta Pizzastein testen wolle, man würde mir ein Exemplar zusenden.



“Haja, na klar” antwortete ich und prompt erhielt ich heute ein Paket mit dem Stein in Styropor verpackt und von einer Bedienungsanleitung-Rezeptbuch-Kombination und einem Pizzaschieber aus Holz begleitet.



Da wir eine Rolle Tante Fanny Flammkuchenteig im Hause hatten, beschloss ich spontan, einen ersten vorgezogenen Test durchzuführen – es muss ja nicht immer Pizza sein. Tante Fanny Flammkuchen gibt es bei REWE im Kühlregal und wir (Familie Leroy) finden den Teig recht passabel. Damit lässt sich ein leckerer Flammkuchen herstellen, wenn man es mal eilig hat. Was man dazu braucht, habe ich hier teilweise fotografiert...

Die Zutaten:



- 1 Packung Tante Fanny Flammkuchenteig
- 1/2 Packung Tiroler Brettlspeck oder geräucherter Speck Ihrer Wahl
- 1 Becher Creme Fraiche
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Packung Schafskäse (ca. 100 g)
- Pfeffer
- Schnittlauch

Die Zubereitung:

- Bevor Sie irgendwas tun, heizen Sie den Backofen auf höchster Stufe und Ober-/ Unterhitze auf



- Dabei legen Sie den Pizzastein (der eine wirklich schöne Dicke aufweist = ordentlich Schwungmasse) auf den mittleren Rost (auf gar keinen Fall einfach auf den Boden legen, da die Unterhitze-Heizwendel eventuell durch die fehlende Wärmeabfuhr und den Rückstau über die Wupper gehen könnten) und stellen sich einen Küchenwecker auf 60 min. Ich habe den Stein im Übrigen nur mit einem feuchten Tuch vor dem Aufheizen kurz abgerieben, da die Gebrauchsanweisung ihn als reines Naturprodukt preist



- Nun gemütlich die Zwiebel geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- Den halben Speck von der Schwarte befreien und in dünne Streifen schneiden, die dann wiederum schmal gestiftet werden
- Den halben Schafskäse flach halbieren und fein Würfeln (etwa die Hälfte eines normalen Spiele-Würfels)
- Den Teig ausrollen. Mit der offenen Seite auf ein bemehltes Brett legen , das Trägerpapier entfernen
- Quer in der Mitte teilen und eine Hälfte gleich auf den bemehlten Schieber legen
- Beide Hälften mit Creme Fraiche bestreichen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle gleichmäßig würzen
- Speck, Zwiebeln und Schafskäse verteilen



- Wenn der Stein nach ca. 40 – 60 min. vorgeheizt ist, die erste Hälfte mit dem Schieber auf den Stein rütteln
- 5 min. backen und dabei auf den Bräunungsgrad achten
- Den Flammkuchen entnehmen und gleich den nächsten auflegen



- Den fertigen Flammkuchen aufschneiden, mit frischem Schnittlauch bestreuen und genießen...! 😊
- Wirklich lecker im Ergebnis!

Mein Fazit:

- den Tante Fanny Flammkuchen wollte ich Ihnen schon länger mal vorstellen, der ist eigentlich ein echter Geheimtipp. Mehr Info dazu können Sie auf der Homepage finden (<http://www.tantefanny.at>)

Was den Perfetta-Stein anbelangt, für den kein geringerer als Sante de Santis wirbt 😊, kann ich folgendes resümieren:

- Der Flammkuchentest mit gekauftem Teig war bereits sehr erfolgreich

- Der Boden ist klasse gelungen, die Zutaten obenauf waren allesamt gut gebacken und alles zusammen war ein lecker-knuspriges Ergebnis
- Ich werde IN JEDEM FALL weiter testen und darauf Pizza herstellen
- Weitere Info zu dem Stein findet Ihr hier: <http://www.perfetta-pizzastein.de/>
- Preis-Leistung:
mit ca. 40 €, einer guten Gebrauchsanweisung und einem – zugegeben etwas dünnen, aber funktionstüchtigen – Pizzaschieber aus Holz aus meiner Sicht noch okay, wenn der Stein auch etwas wie eine billige Gehwegplatte aus dem Baumarkt wirkt und man ja immer wieder von dem einen oder anderen Pizza-Pionier hört, dass Pizza-backen eben damit genau so gut funktioniert.
Da bin ich persönlich aber dann doch zu sehr Schiß-Hase, als dass ich auf IRGEND EINEM Stein aus dem Baumarkt Lebensmittel zum Zwecke des Verzehrs backe, wer weiß da schon genau, was ggf. da herausdampft 😊
- Last but not least der gefühlt richtige Preis aus meiner Sicht: 29,50 €
Aber wie gesagt auch mit 40 € noch okay (ich hab ja schliesslich auch einen Fuffi für die Weber-Pizzaplatte hingelegt – ja, Platte ist das richtige Wort, denn im Vergleich zu diesem mächtigen, massiven Stein, ist das Weber-Produkt auffallend dünn, vielleicht schmeiß ich den dicken Brocken irgendwann in meinen Weber, so er denn hinein passt 😊)

Ich hoffe, ich konnte den einen oder anderen unter Ihnen inspirieren, wünsche wie immer einen guten Appetit und verbleibe höflichst als Ihr wohlbekannter

Leroy

 Veröffentlicht in [Der Rote Faden des Blogs...](#), [Geräte und Zubehör](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#), [Mediterran](#), [Specials](#)