



Flammkuchen mit Lachs und Lauch

Zubereitungszeit: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

8g Backpulver
5g Puderzucker
30cl warmes Wasser
500g Weizenmehl
10g feines Salz

Für den Belag:

2 Escal Lachsfilets
200g Frischkäse
100g Crème fraîche
2 Esslöffel Rapsöl
1 Esslöffel Mehl
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
1 Zitrone
Rucola
Dill
Muskatnuss
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

1. Sauerteig zubereiten: In einem großen Behälter Backpulver, Zucker und 25 cl warmes Wasser einfüllen. Alles vermischen, mit einem Tuch abdecken und 15 Minuten ziehen lassen.
2. Den Rest des Wassers mit dem Salz in einer Schale mischen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den weißen Teil des Lauchs putzen und fein schneiden. Die Lachsfilets in kleine Stücke schneiden.

3. Mit einem Spatel den Sauerteig mischen und nach und nach das Salzwasser hinzufügen. Dann das Mehl nach und nach einfüllen und den Teig kneten. *(Nicht das gesamte Mehl wird verwendet. Nur bis der Teig weich und leicht klebrig ist.)* Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und mit der Hand kneten. Mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

4. In einer Schale Frischkäse, Crème fraîche, Öl und Mehl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Ofen auf 250°C vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Das Backblech einfetten und den Teig darauflegen. Die gewürzte Sahne gleichmäßig auf den Teig verteilen und mit den Zwiebeln, Lauch und Lachs garnieren. 10 Minuten backen und dann heiß mit einem Schuss Zitronensaft und ein paar Rucola- und Dillblättern servieren.