

Flammkuchen mit Räucherlachs ...

Rucola und Kresse



Zutaten:

für 2-3 Personen

Für den Teig:

- 175 g Weizenmehl Typ 550
- 3 g Trockenhefe
- 95 g Wasser, ca. 30°C warm
- 1/2 TL Salz

Für den Belag:

- 200 g Crème fraîche
- 1 Limone - Saft und abgeriebene Schale
- 3 TL Wasabipaste - ersatzweise Meerrettich
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 handvol Rucola
- 1/2 Schale Kresse
- 150 g Räucherlachs
- 3 EL süße Sahne

Zubereitung Teig:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, verkneten und anschließend 15 Min. zum Garen an einen warmen Ort stellen. Im Sommer reicht die Zimmertemperatur, im Winter in die Nähe der Heizung stellen.

Zubereitung:

Crème fraîche, Limonenabrieb und -saft mit Wasabipaste verrühren, mit Salz & Pfeffer würzen. Rucola und Kresse verlesen und waschen, gut trockentupfen mit Küchentüchern.

Backofen vorheizen (keine Umluft!!) auf 300° Intensivhitze, oder auf 250° Ober-/Unterhitze wenn nicht anders möglich.

Teig nochmals kurz durchkneten und anschließend teilen in 2 oder 3 Stücke. Zu Kugeln formen, flach drücken und anschließend dünn oval ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen (sonst bilden sich Blasen), mit der Sahne bepinseln und in den Ofen schieben, auf die 2. Schiene von unten.

Backzeit: 5 Minuten bei 300°C und ca. 8 Minuten bei 250°C

In der Zwischenzeit den Lachs halbieren oder vierteln, je nach Größe der Scheiben.

Auf den heißen Flammkuchen die Creme streichen und mit Lachs und Rucola belegen. Zuletzt die Kresse darüberstreuen.

Sofort servieren!

Guten Appetit!