

Fini's Feinstes

Professional

Flammkuchen mit Lachs

Vorspeise

Fischgerichte

Meeresfrüchte

Schnelle Küche

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Fini's Feinstes Mehl, Salz und Olivenöl in eine Schüssel geben. Germ im lauwarmen Wasser auflösen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig in 4 Stücke teilen. Jedes Teigstück auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (oval) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Frischkäse mit Milch, Salz, Pfeffer und Koriander verrühren und auf dem Teig verteilen. Anschließend im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 14 Min. backen. Die Flammkuchen aus dem Backrohr nehmen und mit Lachs und Rucola belegen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten



Zutaten

Für den Teig

250 g Fini's Weizenmehl glatt

1 TL Salz

2 EL Olivenöl

10 g Germ, frisch

120 ml lauwarmes Wasser

Für den Belag:

175 g Frischkäse (natur)

3 EL Milch

Salz und Pfeffer

1 TL Korianderkörner,
gemahlen

200 g Räucherlachs, in
Scheiben geschnitten

50 g Rucola