

Lachs-Garnelen Flammkuchen vom Zauberstein

Zutaten für den Belag:

- 1 Packung Räucherlachs
- 1 Packung Garnelen
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Dose Schmand
- Ein kleines Stück Parmesankäse und Emmentalerkäse
- Salz, Pfeffer, ital. Kräuter

Zutaten für den Teig:

- 95g Wasser
- ½ TL Salz
- 200g Mehl Typ 550
- Prise Zucker
- 10g frische Hefe
- 1½ EL Olivenöl

Zubereitung des Teiges:

Wasser, Prise Zucker, 10g Hefe im TM 2 Min auf 37 Grad-Stufe 2 erwärmen. Dann das Mehl, Öl, Salz dazu und 5 Min auf Knetstufe kneten.

Wenn kein Thermomix vorhanden ist, einfach die Hefe mit dem Zucker in lauwarmen Wasser auflösen und dann die restlichen Zutaten zugeben und alles gut miteinander verkneten.

Dann den Teig in die 1 Liter Glasnixe füllen, abdecken und mind. 1 Std. gehen lassen.

Zubereitung:

Den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Den Zauberstein leicht mit Rapsöl fetten, dann den Hefeteig darauf geben und mit dem Teigroller gleichmäßig bis zum Rand ausrollen.

Nun den Schmand in ein Gefäß füllen, mit Salz, Pfeffer und den ital. Kräutern würzen und auf dem Teig, am besten mit dem „Streicher“ verteilen. Dann den Lachs und die Garnelen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Jetzt mit der groben Microplanereibe etwas Emmentalerkäse und mit der feinen Microplanereibe etwas vom Parmesankäse reiben.

Die beiden Käsesorten ebenfalls gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Nun den Flammkuchen für ca. 25-27 Min aufs untere Rost in den Backofen geben und fertig backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺