byodo
bio vom feinsten



Knusprige Flammkuchen

Eine köstliche Variante des beliebten Herbst-Klassikers – feiner Räucherlachs mit Bergkäse auf knusprigem Boden und getoppt mit zitroniger Crema.

Zutaten
4 Portionen

Zutaten Flammkuchen
250 g Mehl
125 ml Wasser
10 g Hefe, frisch
30 ml Byodo Brat-Olive Mild
1 TL Zucker
1 TL Byodo Premium Bio-Meersalz
200 g Crème fraîche
200 g Bio-Räucherlachs
2 Frühlingszwiebeln
80 g Bergkäse
Zutaten Zitronencrema
3 EL Crème fraîche
2 EL Byodo Lemon Balsam
1 TL Honig
1 TL Byodo Olivenöl nativ extra, aus Italien
Byodo Premium Bio-Meersalz
Pfeffer
Zitronenabrieb

Zubereitung

Flammkuchen

Die frische Hefe in lauwarmen Wasser auflösen, Zucker zugeben. Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Eine Mulde ins Mehl drücken und das Hefewasser hinein geben. Den Teig zu einem geschmeidigen Teig verkneten, währenddessen das Olivenöl zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen, abdecken und an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig vierteln und auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Den Bergkäse reiben. Dann die vier Flammkuchenteige auf ein Backpapier legen und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen. Mit den Frühlingszwiebeln und dem Räucherlachs belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Bergkäse bestreuen.

Die Flammkuchen in den auf 220° C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen schieben und für etwa 10 Minuten backen.

Zitronencrema

Während der Flammkuchen im Ofen backt, Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben. Lemon Balsam hinzufügen und gut verrühren bis die Mischung homogen ist. Den Honig einrühren und für eine cremigere Konsistenz das Olivenöl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Anschluss noch etwas Abrieb einer Zitronen einrühren. Zum Schluss die fertige Zitronencrema über den fertigen Flammkuchen träufeln.