



Flammkuchen mit Lachs



Für den Teig:

350 g weißes Hartweizenmehl
+ etwas Mehl zum Bestäuben
7 g Trockenhefe
7 g Salz
210 ml Wasser
2 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag:

200 g Lachsfilet(s), ohne Haut
2 Zwiebel(n), rot
6 Frühlingszwiebel(n)
200 g Creme fraîche
2 EL Currypaste, rot
20 g Rucola



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS
in creme, 4,8 L



KochForm
Ausroll-Set



Big Green Egg
Starterset Small



Big Green Egg
Small



Big Green Egg
XLarge



Big Green Egg
ConvEGGtor



Big Green Egg
Back- und
Pizzastein, flach



Big Green Egg
Naturbelassene
Holzkohle



Big Green Egg
Pizzaschaufel
aus Aluminium



Big Green Egg
Pizzaschneider
Kompakt

1

Alle Zutaten für den Teig in einer Küchenmaschine mit Knethaken ca. 15 Minuten verrühren, bis ein glatter und zusammenhängender Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ruhen lassen.

2

In der Zwischenzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem ConvEGGtor, dem Rost und dem Backstein auf 250 °C vorheizen. Für den Belag das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und zunächst in Viertel und danach in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Crème fraîche mit der roten Currypaste vermengen.

3

Den Teig in 6 gleich große Stücke teilen und aus jedem Stück eine Kugel formen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und eine der Teigkugeln sehr dünn ausrollen.

4

Für den Belag den Boden mit einem Sechstel der Crème-fraîche-Mischung bestreichen und dabei außen einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Mit jeweils einem Sechstel vom Lachs, der Zwiebeln und der Frühlingszwiebeln belegen.

5

Die Pizzaschaufel und den Backstein leicht mit Mehl bestäuben. Mit der Pizzaschaufel unter den Flammkuchen fahren und diesen vorsichtig auf die Schaufel gleiten lassen. Den Flammkuchen nun vorsichtig auf den Pizzastein legen und den Deckel des Big Green Eggs schließen. Den Flammkuchen ca. 8 Minuten goldbraun und knusprig backen. In der Zwischenzeit können nacheinander die nächsten Flammkuchen auf gleiche Weise vorbereitet und

gebacken werden.



Den Flammkuchen mithilfe der Schaufel aus dem Grill herausnehmen, etwas Rucola darüber streuen und mit dem Pizzaschneider in Stücke schneiden.