

Fladenbrot mit Lachs und Ei

Weiches Fladenbrot aus der Pfanne mit Schmand, Lachs und Ei belegt! Ideal als Hauptgericht mit Salat, als Vorspeise oder als Snack für gemütliche Stunden!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei



Für 8 Stück

Für den Teig:

15g Frischhefe oder 1/2 P. Trockenhefe

200ml lauwarmes Wasser

260g helles glutenfreies Mehl (ich verwende Mix Brot von Schär)

50g Schmand (ggf. laktosefrei)

1 EL Öl

1 TL Salz

Für den Belag:

2 Eier, hartgekocht

150g Schmand (ggf. laktosefrei)

150g Räucherlachs

Salz

1. Die Fladenbrote herstellen. Die Hefe, egal ob Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Alle Zutaten, auch das Hefewasser, in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen kurz kneten. Den Teig in 8 Stücke teilen, jedes Teigstück zu einer Kugel formen und

auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen. Die Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

2. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und dünn mit Öl bepinseln. Die Teigfladen pro Seite jeweils 3 – 4 Minuten braten. Immer wieder wenden, damit die Teigfladen nicht zu dunkel werden. Fladenbrote aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Die Eier in Scheiben schneiden. Schmand mit Salz verrühren.

4. Jedes Fladenbrot mit Schmand, Eiern und Lachs belegen.

Tipp: Das Brot sollte beim Belegen nicht mehr heiß, sondern lediglich leicht warm sein, sonst läuft der Schmand vom Fladenbrot.



