

RAHMBROT MIT RÄUCHERLACHS

Seit ich die Rezepte für mein [Rahmbrot mit Speck](#) hier auf dem Blog mit euch geteilt habe (eines mit Sauerteig und eines ohne) erreichen mich immer wieder Anfragen wie man den Teig auch mal kurzfristig machen kann ohne das er nach einem ganz gewöhnlichen Pizzateig schmeckt. Das habe ich jetzt mal ausprobiert und den Teig mit Joghurt angesetzt. Die Variante mit Vorteig gefällt mir zwar immer noch besser, aber wenn es mal wirklich flott gehen soll ist es eine unkomplizierte Alternative. Mit Skyr statt Schmand wird daraus außerdem eine etwas punktefreundlichere Variante, aber das ist natürlich jedem selbst überlassen. Jetzt will ich euch aber nicht weiter vom Wesentlichen abhalten - hier ist mein Rezept für ein schnelles Rahmbrot mit Räucherlachs!



ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

150g Weizenmehl, Typ 550

100g Weizenvollkornmehl

150g Joghurt

100g Wasser

5g Salz

10g Zucker

15g frische Hefe

1 EL Rapsöl

Für den Belag:

150g Schmand oder Skyr

150g Räucherlachs

2 Frühlingszwiebeln

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig abwiegen und in der Küchenmaschine 5 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verkneten. Den Teig abgedeckt 1 Stunde gehen lassen - er sollte sein Volumen in etwa verdoppeln.

Den Teig halbieren und auf der bemehlten Arbeitsfläche in zwei lange Bahnen ausrollen.

Den Backofen auf 200°C (im Pizzamodus) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die beiden Teigbahnen darauf legen.

Den Schmand oder Skyr auf den Teigbahnen verstreichen und die Rahmbrote für 15-20 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Den Lachs klein zupfen und die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die fertigen Rahmbrote aus dem Ofen holen und den Lachs und die Zwiebeln darauf verteilen. Das Rahmbrot mit Räucherlachs mit Pfeffer und Salz würzen, schräg aufschneiden und heiß servieren.

Greift zu!



© katha-kocht!