

## Lachs-Flammkuchen vom großen runden Stein „White Lady“ von Pampered Chef®

oder dem Zauberstein oder dem großen Ofenzauberer James



*Lachs-Flammkuchen von der White Lady von Pampered Chef®*

### Zutaten für den Teig:

95 g Wasser

1 Prise Zucker

10 g frische Hefe

200 g Weizenmehl Type 550

1,5 EL Olivenöl

½ TL Salz

### Zutaten für den Belag:

1 Becher - 200 g Schmand

Lachs in Scheiben (kleine Packung)

1 große Kugel Mozzarella

Etwas Parmesan nach Belieben

Emmentaler Käse nach Belieben

### Zubereitung:

Wasser, Zucker und die Hefe in den Thermomix® geben und **3 Minuten/37°C/Stufe 2** verrühren.

Restliche Teigzutaten hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** verkneten – danach in die Nixe von Pampered Chef® füllen und den Teig für ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Nach dem ruhen rollst du den Teigling mit dem Einhand-Teigroller von Pampered Chef® auf die leicht gefettete White Lady, dem großen runden Stein dünn und gleichmäßig aus.

Nun den Schmand auf den Teig mit dem großen oder kleinen Streicher auf den ausgewellten Teig auftragen.

Darüber verteilst du den Lachs – da der Lachs schon salzig ist, musst du nichts salzen.

Nun reibst du den abgetrockneten! Mozzarella mit der groben Reibe von Microplan® ganz fein.

Den Emmentaler mit der groben Reibe reiben.

Den Parmesan mit der feinen Reibe von Microplane® fein reiben.

Nun alles geriebene über den Lachs auf dem Flammkuchen verteilen.

Dein **Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/für ca. 20-25 Minuten bis der Flammkuchen goldbraun und unten knusprig gebacken ist.**

Du kannst mit dem kleinen Servierheber durch anheben des Teiges nach dem Backen ganz leicht überprüfen ob der Teig von unten knusprig gebacken ist. Einfach von unten dran klopfen und wenn du ein klacken hörst, dann ist der Teig von unten schön Cross.

Nach dem backen stellst du die White Lady auf das Kuchengitter auf Füßen von PC.

Mit dem Pizzaschneider mit beidseitigem Schliff nun den Flammkuchen in Stücke schneiden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

**Eure Martina Ziehl mit Pampered Chef®**

**Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:**

Großer runder Stein „White Lady“

Teigroller

Microplane® Reiben grob und fein

Silikonhandschuhe Packs an!

Teigunterlage

Kuchengitter

Streicher groß oder klein

Pizzaschneider

Kleiner Servierheber

Nixe