Flammkuchen mit Lachs und Lauch

Zutaten für 6 Portionen

425 g Mehl
1 Päckchen Hefe (Trockenhefe)
250 ml lauwarmes Wasser
Salz
3 EL Öl
300 g Schmand
100 g geriebenen Käse
0,5 Limette
2 Stangen Lauch
200 g geräucherten Lachs
Muskat, Salz, Pfeffer

Backzeit ca. 10-15 min bei 230 Grad im Heißluftofen

Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Öl zu einem Teig kneten und 30 min gehen lassen. Dann ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Schmand mit Käse, Muskat, Pfeffer und dem Saft einer halben Limette verrühren und auf den Teig verteilen.

Lauch in Ringe schneiden und blanchieren, dann auf die Creme geben. Zuletzt Lachs in Streifen auf dem Blech verteilen. Ca. 10 -15 min backen.