

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Zelten mit Selchfisch, Innviertler Crème fraîche, Salzzitrone und Rucola

Zutaten

(16 Teiglinge)

Für die Zelten:

- 500 g Mehl Type 700
- 10 g Öl
- 15 g Salz
- 10 g Weinsteinbackpulver
- 15 g Zucker
- 20 g Germ
- 1 Ei
- 300 g Sauermilch (oder Buttermilch)
- etwas Sonnenblumenöl
- Mehl zum Arbeiten

Quelle: ORF extra

Zum Belegen:

- 200 g Crème fraîche
- 200 g geräucherter Saibling, geschnitten oder geselcht, Reinanke ausgelöst
- 4 EL gelber Saiblings Kaviar
- 150 g frischer Rucola
- Salzzitrone, in kleine Stifte geschnitten

Zubereitung

Für die Zelten alle Zutaten in einer Rührmaschine mit Knethaken langsam mischen; wenn der Teig gebunden ist, schneller schalten und ca. 10 Minuten kneten lassen.

Das Backrohr auf 250 °C Umluft vorheizen.

Einmal gehen lassen und dann in 80 g große Stücke teilen. Diese einölen und wiederum gehen lassen. Dann dünn und rund wie eine Pizza ausrollen und auf einem heißen Stein oder einem umgedrehten Blech bei 250 °C fertigbacken.

Mit der Crème fraîche, dem Räucherfisch, Kaviar, Rucola und Salzzitrone belegen.