Knusperbrötchen mit Lachs

Die besonderen, kleinen Brötchen habe ich aus einem lange gereiften Pizzateig gebacken. Gut 72 Stunden ruhte er im Kühlschrank, viel Zeit, um kräftige Aromen zu entwickeln. Dem Teig aus italienischem Pizzamehl habe ich eine gute Dosis Reismehl und Dinkelvollkornmehl zugemischt. Das Reismehl verleiht den gut ausgebackenen Brötchen eine aussergewöhliche Knusprigkeit, das Vollkornmehl spendet zusätzlich Geschmack. Den Teig habe ich für eine Pinsa romagna zubereitet und einen Teil davon für diese Brötchen aufgespart.
-> Zum Teigrezept

Zutaten (ca. 10-12 Stück)

ca. 300g	"Pinsa"-Teig
120g	geräucherter Lachs
ca. 50g	Sauerrahm

Zubereitung

Gereifter Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche von Hand zu einem 1cm dicken Rechteck ausziehen. Mit dem Pizzaschneider zu ca. 5x5cm grossen Stücken schneiden.

Die Ecken der Teigstücke zur Mitte hin einklappen und daraus von Hand Kugeln formen. Mit dem Schluss nach unten, mit einer Folie oder einem Tuch abgedeckt, 2 Stunden gehen lassen. Nach 1 Stunde Ruhezeit von Hand leicht flachdrücken.

Backofen mit Backstein auf 250° vorheizen.

Teiglinge mit Schluss nach unten auf den heissen Backstein geben und 20 Minuten auf der untersten Rille im Ofen backen.

Brötchen auskühlen lassen. Quer halbieren, eine Hälfte mit 1Tl Sauerrahm bestreichen und mit einem Stück Lachs belegen.

Ostfriesländer
Sauerrahm
Crème Fraîche