

Hier das Rezept für 2 Lachstorten:

300 g Roggenmehl und

700 g Weizenmehl in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken

1 P. Hefe und

1 Pr. Zucker hineinbröckeln und mit

5 EL Wasser zum Hefeansatz verrühren, abdecken und ca. 20 Min. gehen lassen.

650 ml lauwarmes Wasser, darin enthalten

1 Becher Naturjoghurt oder 1 Glas Buttermilch

1 Kaffeemeßbecher Salz ca. 6 – 8 Min. in der Maschine kneten lassen. Danach in zwei Hälften teilen und 2 Fladen formen.

Die Fladen in gefettete Tortenformen drücken, abdecken und gut aufgehen lassen (ca. 30 Min.) danach mit einer Gabel einstechen und mit warmen Wasser bepinseln. Bei 250 Grad 10 Min. backen dann die Temperatur auf 220 ° zurückschalten und weitere 20 – 25 Min. nach Farbe backen. Nach dem Auskühlen die Fladen in der gewünschten Stärke durchschneiden. Die obere Kappe anderweitig verwenden.

Die Unterteile dick mit schaumig gerührtem Buko-Frischkäse mit Meerrettich (4 P.) bestreichen, mit Lachs (600 g) belegen und mit Ei und Dill dekorieren.