

Sauerteig-Blini mit geräuchertem Lachs

Sauerteig:

Schritt 1:

50 g Weizenmehl

50 g Wasser

➔ Verrühren und 24 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Schritt 2 (nächster Tag):

50 g Weizenmehl

50 g Wasser

➔ Zu Schritt 1 geben, verrühren und weitere 24 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Der Sauerteig sollte jetzt schon Blasen haben.

Schritt 3 (übernächster Tag):

20 g von Schritt 2

40 g Weizenmehl

40 g Wasser ➔ Verrühren und weitere 24 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Jetzt kannst Du gleich los backen oder Schritt 3 noch ein paarmal wiederholen.

So wird dein SAUERTEIG triebfähiger.

Blini für 4 Personen:

50 g von Schritt 3

150 g Mehl Weizenmehl TYP 00 (13% Eiweißanteil)

150 g Wasser ➔ Verrühren und weitere 2-4 Stunden an einem warmen Ort stellen.

Jetzt sollte sich der Sauerteig mindestens verdoppelt haben.

Ca. 100 ml Raps

Etwas Meersalz

- Eine Pfanne erhitzen und ca. 0,5 cm hoch Rapsöl einfüllen.
- Mit einem Löffel Sauerteig in die Pfanne geben, bis die gewünschte Größe für deine Blini erreicht ist. Den Vorgang wiederholen, bis der Pfannenboden gut bedeckt ist. Zwischen den Blinis sollte immer noch etwas Platz sein, damit sie nicht zusammenkleben.
- Die Blinis leicht salzen.
- Die Blinis bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig oben gestockt ist.
- Die Blinis wenden und auf der zweiten Seite goldgelb backen.
- Wenn die Blinis fertig sind auf Küchenpapier abtropfen und warmstellen.



Für das Topping:

400g geräucherter Lachs

150 g Sauerrahm

3 El fein geschnittener Schnittlauch oder 1 Schale Kresse

Meersalz und Pfeffer nach Geschmack

- Die Blinis auf einem Teller legen.
- Auf jeden Blini 1 TL Sauerrahm geben, leicht salzen und Pfeffern und mit reichlich Lachs garnieren.
- Mit Schnittlauch oder Kresse garnieren.

