**Salzteig für Fisch**

400 g Salz

400 g Mehl

2 Stk. Eier

150 g Wasser

* Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und im Kühlschrank ca. 1 Stunde ruhen lassen.
* Ca. 1,5 cm dick ausrollen
* Backzeit bei einem ganzen Lachs: ca. 250°C / ca. 25 min.