



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

250 g Mehl
1 EL Öl
125 ml lauwarmes Wasser
Salz
0,5 EL Essig

Quellen:

- Dipl.Päd.Ing Eva Maria Lipp, Mag. Christine Schober & Romana Schneider: *Kursunterlage Versuchungen aus der Strudelküche*

Strudelteig (Grundrezept)

Zubereitung

- Zutaten mit dem Mixer verkneten, dann mit der Hand gut kneten.
- Der Teig soll so lange geknetet werden, bis er eine seidig glatte Oberfläche hat.
- Teig mit Öl bestreichen und zugedeckt rasten lassen.
- Zusätzliche Wärme (im Rohr bei 50 °C; Schüssel mit heißem Wasser ausspülen) erfordert weniger Rastzeit; je mehr „Entspannungszeit“ für den Teig gegeben ist, desto besser lässt er sich ausziehen, mind. 40 Minuten.

Verarbeitung des Teiges:

- Vor dem Ausziehen nicht mehr durchkneten! (Teig ist entspannt)
- Auf einem bemehlten Tuch ausrollen.
- Teig mit Öl bestreichen, damit er während dem Ausziehen nicht mehr verkleben kann.
- Teig mit beiden Händen ausziehen.
- Der Teig soll so dünn sein, dass man darunter etwas lesen könnte.
- Die Teigränder wenn gewünscht wegschneiden (wieder zusammenkneten und entspannen lassen).
- Den Teig bis zu max. 2/3 beliebig füllen.
- Strudel je nach Garmachungsart (kochen, dämpfen, backen, frittieren) weiter verarbeiten.

Ei zum Bestreichen: hauptsächlich für Vor-, Suppen- und Hauptspeisen. Der Teig wird dadurch hart und knusprig und bekommt eine schöne goldgelbe Oberfläche.

