

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Strudelteig

300g Mehl
130ml Wasser
4 EL Pflanzenöl
½ TL Salz



Alle Zutaten zu einem festen Strudelteig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und diese leicht auf der Oberfläche einölen. In Frischhaltefolie einwickeln und 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig erst auf einer bemehlten Arbeitsfläche und zum Schluss auf einem bemehlten Küchentuch dünn ausrollen. Nun den Teig mit dem Handrücken so dünn ausziehen, dass man das Handtuch leicht durch den Teig sehen kann.

Den Teig so weiter zu Strudel oder anderen Gerichten verarbeiten. Darauf achten, dass er nicht austrocknet und direkt verarbeitet wird, oder mit einem leicht feuchten Handtuch abgedeckt wird.