STRUDELTEIG

4.8 bei 238 Bewertungen

Grundteig | 30 min | Heißluft | 180 Grad | 30 min

Der Strudelteig eignet sich natürlich für die Klassiker mit Apfel- oder Topfenfülle, für eine pikante Variante, aber auch als knusprige Umhüllung oder Teigkörbchen für kleinere Häppchen. Probiert ihn mal als Strudelsäckchen oder portionsweise in einer Muffinform gebacken als essbares Gefäß für allerlei süße und herzhafte Snacks. Dann kann der Teig auch ruhig etwas dicker sein.

Zubereitung

1. Für den Strudelteig aus den Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Mixer mit Knethaken einen glatten Teig herstellen. Dafür einfach alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten.

2. Danach mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.



Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

250 g	Weizenmehl 700 (oder Dinkelmehl 700)
1 EL	Öl
5 g	Salz
125 g	Wasser

ZUM ÜBERGIESSEN

etwas Öl