

STRUDELTEIG

★★★★☆ 4.4 bei 32 Bewertungen



Ein selbstgezogener Strudelteig ist mit der richtigen Anleitung nicht so schwer wie man meinen mag. Das hat uns zwar schon unsere Oma gesagt, nur glauben wollen wir es nicht so richtig. Gebt ihm doch noch eine Chance. Denn was ist schon ein Apfelstrudel ohne selbstgemachten Teig? Eben. Und bald ist die Herausforderung nicht mehr, dass ihr ihn überhaupt macht, sondern wie dünn ihr ihn noch ziehen könnt.

Zubereitung

- 1 Aus den Zutaten mit der Knetmaschine einen glatten Teig herstellen. Dafür einfach alles in eine Rührschüssel geben und gut durchkneten. Danach mit einem guten Schuss Öl übergießen, mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 min rasten lassen.



Der Strudelteig wird schön weich, wenn man ihn nach dem Backen im Rohr (ev. abgedeckt) noch bei ca. 50 Grad ziehen lässt.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 2 STRUDEL

TEIG

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