

STRUDELTEIG OHNE EI

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 300 g glattes Mehl
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 3 EL Öl

zum Bestreichen:

- Öl
- zerlassene Butter

Zubereitung:

Für diesen Strudelteig werden nicht viele Zutaten benötigt, etwas glattes Mehl, lauwarmes Wasser und Öl. Diese 3 Zutaten werden nun einfach in die Rührschüssel getan und rasch zu einem glatten Teig geknetet. Je nach Saugfähigkeit der Mehlsorte kann es sein, dass man noch einige Tropfen Wasser bzw. ein wenig Mehl zugeben muss. Der Teig hat die richtige Konsistenz wenn er sich vom Topfrand löst.

Strudelteig aus der Rührschüssel nehmen und nochmals mit der Hand durchkneten. Danach zu einer Kugel formen, in eine bemehlte Schüssel geben, mit etwas Öl bepinseln und zugedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Den Teig auf ein mit etwas Mehl bestäubtes Tuch geben. Mit dem Nudelholz wird das Teigstück so groß wie möglich ausgerollt, dabei wenn nötig immer wieder mit wenig Mehl stauben und ab und zu umdrehen. Mit bemehlten Händen unter den Teig greifen (Ringe vorher abnehmen), Handrücken nach oben drehen und vorsichtig von innen nach außen ausziehen.

Nun den Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen und mit beliebiger Fülle belegen, Ränder dabei freilassen. Dicke Teigenden mit einem Messer abschneiden, mit Hilfe des Tuches aufrollen, Enden gut zusammendrücken und auf ein mit Butter befettetes, bemehltes Backblech legen und bei 200° Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten backen.