

Strudelteig - Pâte à strudel

Zutaten für 2 mittlere Strudel:

250 g	Strudelmehl (oder Weizendunst)	→	Wasser und die Eiweißbausteine im Mehl bilden den Kleber.
130 ml	Wasser ca. 30 °C (nicht wärmer)	→	
30 g	Öl	→	Öl verbessert die Dehnbarkeit des Teiges.
Salz		→	Salz unterstützt die Elastizität.
Spritzer Essig		→	Säure stärkt den Kleber.

Zubereitung:

1. Alle Zutaten vermischen und gut kneten, zu einer Kugel formen.



Der Teig muss so lange bearbeitet werden (einige Minuten), bis ein samtige und glatte Konsistenz entsteht.

Lassen Sie sich nicht „verführen“ weiteres Mehl zum Teig zu geben. Die Mehlmenge in der Rezeptur reicht aus, erst durch das mechanische Bearbeiten (Kneten) des Teiges wird der Kleber ausgebildet, dadurch wird der Teig dehnbar und geschmeidig.

2. Teig mit Öl bestreichen, unter einem warmen Gefäß (mit heißem Wasser ausgespült) mindestens 30 Minuten ruhen lassen.



Durch das warme/feuchte Milieu wird das Abtrocknen und die Hautbildung verhindert. Der ausgebildete Kleber entspannt sich. Der Teig wird durch die Ruhezeit elastisch und dehnbar

3. Teig auf eine mit Dunst bestreuten Arbeitsfläche legen, zu einem Quadrat drücken, dann zu einem Rechteck ausrollen.
4. Auf einem mit Dunst leicht bemehlten Tuch weiterarbeiten.
Die Hände zum Ausziehen bemehlen, dann mit dem Handrücken nach oben, unter den Teig schieben und diesen vorsichtig zu den Ecken ausziehen.
5. Teig rundherum hauchdünn ausziehen.