

Geriebener Teig

Zutaten für 1 Quiche- oder Tarteform (Ø 26-28 cm):

Teig:

150 g Weizenmehl Type 405

50 g Butter

50 g Wasser

1 Eigelb

Salz

Zubereitung:

1. Mehl, Butter und eine Prise Salz zwischen den Fingern verreiben.

Butter umschließt das Klebereiweiß.

2. Flüssigkeit (Wasser/Eigelb) zugeben und kurz unterkneten. Teig rund formen/etwas flach drücken. In Klarsichtfolie einschlagen. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Flüssigkeitsaufnahme des Klebers wird dadurch eingeschränkt.

Erkenntnis:

Die Zutaten Wasser und Butter sind in der Menge leicht variabel;
je **mehr Butter**, desto mürber ist der Teig!
je **mehr Wasser**, desto elastischer ist der Teig,
desto besser isoliert der Teig die Feuchtigkeit!