

Gezogener Strudelteig

Zutaten

160 g	Weizenmehl (glatt)
80 g	Wasser (warm)
40 g	Öl
1 Prise	Salz

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten zusammengeben.
2. Die gesamten Zutaten zu einem glatten Teig kneten.
3. Rund aufschleifen, sodass eine glatte Oberfläche entsteht.
4. Den Schluss unten zusammendrücken.
5. Auf einen Teller etwas Öl geben.
6. Strudelteig aufsetzen und mit Frischhaltefolie abdecken.
7. Mindestens 10 Minuten rasten lassen.

Hinweis

Durch die Zugabe von Salz lässt sich der Teig besser ausziehen.

Verschiedene Füllen für Strudel:

Süß	Sauer
Apfelfülle	Krautfülle
Topfenfülle	Kartoffelfülle
Mohnfülle	Spinat- Topfenfülle
Nussfülle	Gemüsefülle
Kirschen	Haschee