Strudelteig Grundrezept

Das Geheimnis des perfekten Strudels ist ein gutes Grundrezept für den Strudelteig. Dieses Rezept ist ganz einfach zu machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

350 g	Mehl (glattes)
50 g	Öl
1 Stk.	Ei
120 ml	Wasser (lauwarmes)
1 Prise	Salz
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Für das Strudelteig Grundrezept das Mehl zu einem kleinen Hügel auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Mulde hineindrücken.

2. Öl mit Ei, Wasser und Salz mischen und diese Mischung in die Mulde geben. Von dort aus mit dem Mehl vermengen, so dass ein glatter Teig entsteht. Weitere 10 Minuten kneten, bis sich der Teig von selbst von der Arbeitsfläche löst.

3. Aus dem Teig eine Kugel formen und mit Öl bestreichen. Zugedeckt ca. 1-2 Stunden ruhen lassen. Danach ist der Teig fertig für die weitere Verarbeitung zum Strudel.

Tipp

Aus dem Grundrezept für Strudelteig lassen sich anschließend sowohl süße als auch pikante Strudel herstellen.