

Strudelteig

(mit herkömmlicher Milch)

Zutaten:

250 g Mehl (glatt 700 er)

4 g Öl

1 Ei

120 g lauwarmes Wasser

Butter, zum Bestreichen

Salz



Zubereitung:

Mehl auf Nudelbrett sieben, (oder in den Rührkessel,) eine Mulde machen, salzen, Öl und Ei verrühren, und mit lauwarmen Wasser zu einem glatten Teig kneten. Auf ein bemehltes Teller geben mit Öl bestreichen, abdecken, bei Zimmertemperatur 20 Minuten rasten lassen. Strudeltuch mit Mehl bestäuben, den Teig ausrollen und mit Handrücken vorsichtig bis zur gewünschten Stärke ausziehen.

Teig sollte fast durchsichtig sein. Dickeren Rand wegschneiden, (kann dann auf die Fülle verteilt werden)

Fülle auf 2/3 des Teiges verteilen, Strudel von der gefüllten Seite vorneweg einrollen.

Mit Ei bestreichen und je nach Art der Fülle

20-30 Minuten bei 180° backen bis der Teig goldbraun ist.

Eignet sich für pikante und süße Strudelgerichte.