

Rezept

Grundrezept Strudelteig

Ein Rezept von Grundrezept Strudelteig, am 30.04.2024



Zutaten

- | | |
|--|---|
| 250 g Mehl (Type 550) | 2 1/2 EL geschmacksneutrales Öl (z.B. Sonnenblumen- oder Rapsöl; 25 g) |
| 1 Ei (Größe M) | 1 Msp. Salz (2 g) |
| 125 ml eiskaltes Wasser | Mehl zum Arbeiten |
| 50 g flüssiges Butter zum Bestreichen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 300 g Strudelteig bzw. für 2 Strudel (à 30 cm Länge) | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Strudelteig bereitstellen – Ei und Wasser sollten kalt sein. Am besten legt man ein paar Minuten vorher ein paar Eiskwürfel in das Wasser und mischt anschließend die entsprechende Menge ab. So wird der Teig beim Kneten garantiert nicht zu warm.

2. Die angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine 10 Min. auf kleiner Stufe verkneten.

3. Den Teig weitere 4-5 Min. auf hoher Stufe weiterkneten, bis er ganz glatt ist und matt schimmert.

4. Den Teig halbieren (je 150 g) und auf der Arbeitsfläche leicht länglich formen. Die beiden Teige in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std., am besten über Nacht kühl stellen. Strudelteig kann auch gut eingefroren werden. Er hält sich im Tiefkühlfach ca. 3 Monate.

5. Am nächsten Tag die Teigstücke nacheinander auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz sehr dünn zu Rechtecken ausrollen. Wird der Teig nicht mehr größer, 3-4 Min. entspannen lassen, dann lässt er sich weiter ausrollen.

6. Den Teig auf ein großes Küchentuch legen und eine Seite samt Küchentuch über die Kante der Arbeitsfläche hängen lassen und hauchdünn ausziehen. Dann die gegenüberliegende Seite genauso ausziehen, bis ein Rechteck von ca. 40 x 35 cm entstanden ist.

7. Den hauchdünn ausgezogenen Teig mit flüssiger Butter bestreichen, damit er geschmeidig bleibt. Falls die Ränder des Teigs ziemlich dick sind, einfach abschneiden.

8. Den Teig gleichmäßig mit der Füllung belegen oder bestreichen, dabei an den Längsseiten einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mithilfe des Küchentuchs von einer Schmalseite aus aufrollen, dabei aufpassen, dass die Füllung nicht herausquillt

9. Die offenen Enden unter die Strudel schlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Den zweiten Strudel genauso zubereiten. Die Strudel mithilfe des Tuchs nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit Butter bestreichen. Im auf 200° vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 45 Min. goldbraun backen.