

EXPRESSTEIG

Für ein Backblech von 28-30 cm Durchmesser:

200g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl

½ Teelöffel Salz

75 g Butter

1 dl Wasser

Für ein Backblech von ca. 33x30x3 cm:

350g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl

$\frac{3}{4}$ -1 Teelöffel Salz

125 g Butter

1 ½ dl Wasser

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.

Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen,

Pfanne vom Feuer nehmen, das Wasser dazugießen, sofort alles zum Mehl geben, mit der Kelle zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten.

Dann den Teig flachdrücken, ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen

Der Teig mit 200 g Mehl reicht für 2 Portionen-Backbleche von ca. 17x17x2 cm.

Dieser Teig eignet sich für Wähen und Pasteten.