

Der Strudelteig wird in der arabischen Küche sowohl für süßes als auch salziges Gebäck verwendet. Der Teig soll dabei so dünn wie möglich ausgerollt werden. Mindestens sollte man durch den Teig eine Zeitung lesen können, aber je dünner desto besser.

Rezept für Strudelteig

Zutaten

- 1 Tasse Mehl
- 1 Esslöffel Öl
- 1/3 Tasse lauwarmes Wasser
- Salz

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Dann den Teig mindestens 10 Minuten kneten. Am Anfang fühlt sich der Teig etwas klebrig an, durch die Wirkung der Gluten des Mehls wird der Teig glatt und geschmeidig.

Den Teig in Klarsichtfolie einschalten und bei Zimmertemperatur mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig in 2 Portionen aufteilen und mit dem Nudelholz ausrollen. Um den Teig richtig dünn zu bekommen gibt es verschiedene Möglichkeiten. Man kann den Teig der Hand dünn ausgeziehen. Diese Methode erfordert einiges an Erfahrung und Geschick. Alternativ kann der Strudelteig auf einem dünnen Stab aufgerollt werden. Besitzer einer Nudelmaschine können einen sehr schönen gleichmäßigen Teig herstellen, indem sie den Strudelteig durch die dünnste Einstellung laufen lassen. Der einzige Nachteil dieser Methode ist das die Breite des Teigstückes durch die Größe der Nudelmaschine begrenzt wird.