

Wähenteig (Grundrezept) bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 1 Teelöffel Salz (gestrichen), 1 Teelöffel Backpulver (leicht gehäuft), 150 gr Butter, 150 ml sehr kaltes Wasser, Mehl für die Arbeitsfläche.

Die Vorbereitungen:

Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und mit Mehl, Salz, Backpulver und dem kaltem Wasser in einer Schüssel mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Zubereitung:

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 10x30 cm) ausrollen, die äußeren Enden zur Mitte falten und alles noch einmal in der Mitte falten (es entstehen dann 4 Lagen). Alles noch dreimal zu einem Rechteck (ca. 10x30 cm) ausrollen und falten.

Den Teig in Klarsichtfolie eingewickelt wenigstens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Diese Menge eignet sich für 2 Wähen in der Größe eines Pizzablechs oder auch (NICHT STILGERECHT) für ein Backofenblech. Wähen schmecken sowohl süß (mit Äpfeln, Kirschen oder anderem Obst) als auch herzhaft, z.B. mit Spinat!