

Grundrezepte Nudelteig

Nudelteig mit Ei /ergibt ca. 500g Teig / intensives Kneten erforderlich
300g Mehl (150g doppelgriffiges Mehl und 150g Weizenmehl 405 oder nur Type 405)
3 Eier, 1Teel. Salz
1 Eßl. Öl

Vollkornnudelteig
150g Roggenmehl Type 1150
100g doppelgriffiges Weizenmehl
1 Ei und 1 Eiweiß
2 Eßl Öl, 1 Teel.Salz,
3 Eßl Wasser

Crepes

½ l Milch, 16 Eßl. Mineralwasser, 4 Eier, 240g Mehl (alle Typen Weizen- oder Dinkelmehl sind möglich),Prise Salz
Alles miteinander verrühren. 20 min quellen lassen. Beidseitig mit wenig Fettzugabe braten. Fertig!

Butter-Zimt- Schnecken

Teig: Weizenmehl (Type 405 oder Dinkelmehl Type 30),320g Butter, 125g Naturjoghurt (mind.1,5 %), Prise Salz, Mehl zum Ausrollen. Für später ca.50g Hagelzucker.
Streufüllung: 4 Eßl. Rohrzucker mit 1 Eßl.Zimt mischen (nach Belieben mit Kardamon...)
Teigzutaten mit der Hand verkneten und eine Weile kalt stellen. ½ der Teigmenge zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40x30 cm) und mit Zuckermischung bestreuen und aufrollen. Wieder kalt stellen. Ausgekühlt in Scheiben schneiden und mit Hagelzucker bestreuen und backen.
Die 2. Hälfte des Teiges ebenso. (Umluft ca. 170°C)

Inh. Volker Schäfer
Mühle Zeddenbach 1
06632 Freyburg/ Unstrut

Tel.: 034464 / 27380
Fax: 034464 / 27436

1 km von Freyburg Zentrum, entlang der Schweigenberge und der Unstrut in Richtung Zscheiplitz



Grundrezepte Nudelteig

Nudelteig mit Ei /ergibt ca. 500g Teig / intensives Kneten erforderlich
300g Mehl (150g doppelgriffiges Mehl und 150g Weizenmehl 405 oder nur Type 405)
3 Eier, 1Teel. Salz
1 Eßl. Öl

Vollkornnudelteig
150g Roggenmehl Type 1150
100g doppelgriffiges Weizenmehl
1 Ei und 1 Eiweiß
2 Eßl Öl, 1 Teel.Salz,
3 Eßl Wasser

Crepes

½ l Milch, 16 Eßl. Mineralwasser, 4 Eier, 240g Mehl (alle Typen Weizen- oder Dinkelmehl sind möglich),Prise Salz
Alles miteinander verrühren. 20 min quellen lassen. Beidseitig mit wenig Fettzugabe braten. Fertig!

Butter-Zimt- Schnecken

Teig: Weizenmehl (Type 405 oder Dinkelmehl Type 30),320g Butter, 125g Naturjoghurt (mind.1,5 %), Prise Salz, Mehl zum Ausrollen. Für später ca.50g Hagelzucker.
Streufüllung: 4 Eßl. Rohrzucker mit 1 Eßl.Zimt mischen (nach Belieben mit Kardamon...)
Teigzutaten mit der Hand verkneten und eine Weile kalt stellen. ½ der Teigmenge zu einem Rechteck ausrollen (ca. 40x30 cm) und mit Zuckermischung bestreuen und aufrollen. Wieder kalt stellen. Ausgekühlt in Scheiben schneiden und mit Hagelzucker bestreuen und backen.
Die 2. Hälfte des Teiges ebenso. (Umluft ca. 170°C)

Inh. Volker Schäfer
Mühle Zeddenbach 1
06632 Freyburg/ Unstrut

Tel.: 034464 / 27380
Fax: 034464 / 27436

1 km von Freyburg Zentrum, entlang der Schweigenberge und der Unstrut in Richtung Zscheiplitz

