BLÄTTER- UND STRUDELTEIG

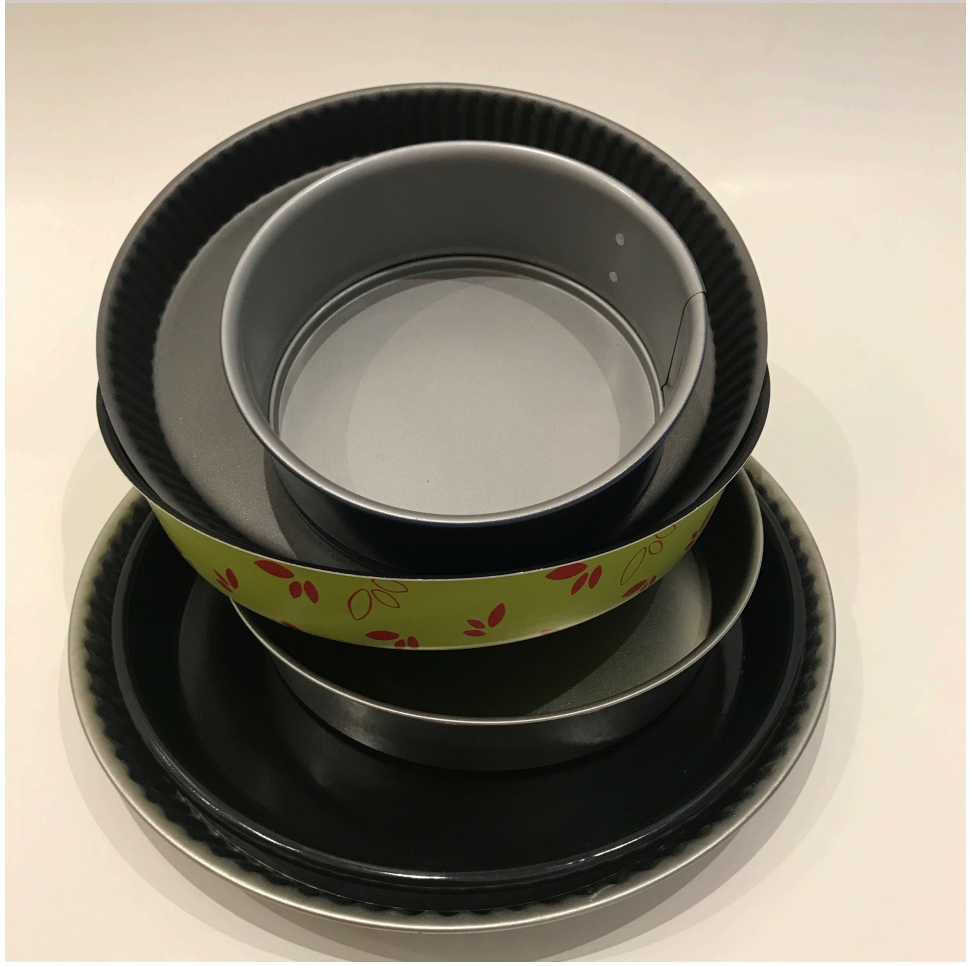


Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es ist breites Angebot von Fertigteigen käuflich. Blätterteig ist heute der am meisten verkaufte. Was unterscheidet ihn von Strudel-, Yufka- oder Filoteig? Die Bleche sind bereit. Wie heiss bäckt man die beiden Teigsorten?

INFORMATIONEN

- Ursprünglich kommen beide aus der Türkei.
- Beide Teigarten enthalten kein Treibmittel wie Hefe oder Trockenhefe und auch keinen Sauerteig.
- Strudelteig besteht aus einer einzigen, hauchzarten, gezogenen Teigschicht. Zur Familie der Strudelteige gehören Yufkateig (türkische Bezeichnung) und Filoteig (Griechenland). Sie sind meistens etwas dicker als die als Strudelteig verkaufte Produkte.
- Blätterteig entsteht aus vielen dünnen, übereinander liegenden Teigschichten in die Butter eingearbeitet wird.
- Blätterteig bäckt man am besten bei 220° C, Strudelteig bei 180° C.
- Richtig schön goldbraun werden die Teige, wenn sie vor dem Backen bestrichen werden: Blätterteig mit Ei, Strudelteig hingegen mit Butter oder Öl.

DATEN

Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen