

Salzteig Rezept



Zutaten:

- 2 Tassen Weizenmehl Typ 405 (350g)
- 1 Tasse Salz (350g)
- 1 Tasse Wasser (250g)
- 1 EL Öl

Anleitung:

1. Damit das Mischverhältnis stimmt, verwenden Sie für alle Zutaten dieselbe Tasse.
2. Vermischen Sie Mehl und Salz in einer großen Schüssel miteinander. Geben Sie Wasser und Öl hinzu und verkneten Sie alles zu einem geschmeidigen Teig.
3. Ist der Teig zu weich, geben Sie ein wenig Mehl hinzu. Ist er zu bröselig, hilft etwas mehr Öl oder Wasser.
4. Der „rohe“ Salzteig ist im Kühlschrank, luftdicht verpackt, etwa 1 Woche haltbar.

Lufttrocknen:

Für das Lufttrocknen rechnen Sie mindestens zwei Tage, bei dickeren Objekten (wie dem Handabdruck) kann es auch schon mal fünf Tage oder länger dauern, bis der Teig wirklich trocken ist.

Im Backofen trocknen:

Starten Sie mit 50°C - 80°C. Die Faustregel für die Backdauer: pro 0,5 Zentimeter Teigstärke eine Stunde im Ofen. Erhöhen Sie die Temperatur danach auf 120°C - 150°C und backen Sie die Objekte mindestens für eine weitere Stunde (bei dickeren Formen etwa doppelt so lang). Öffnen Sie zwischendurch ab und zu die Backofentür, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

INFOBOX

WIE LANGE DAUERT'S?

Etwa 5 Minuten + Trockenzeit

WER KANN BASTELN?

Erwachsene und Kinder (unter Aufsicht)

WAS BRAUCHE ICH DAFÜR?

Weizenmehl Typ 405, Salz, Wasser, Speiseöl, Rührschüssel