

Mürbteig mit Vollkornmehl 1 (Praktische Tips Fuer)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Info, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

Muerbteig

Anleitung:

Nicht alle Muehlen mahlen wirklich mehlfein. Groeberes Mehl macht den Muerbteig bruechig. Er laesst sich dann nur schwer ausrollen. Mahlen Sie In diesem fall 10 Prozent mehr Getreide als Sie fuer das Rezept Benoetigen und sieben Sie 10 Prozent Kleie ab. Sie koennen damit z. B. bei saftigem Belag den Muerbteig bestreuen oder Die Kleie fuer Makronengebaeck oder Pfannkuchen oder fuer's Muesli Verwenden. Muerbteig koennen sie auf verschiedene arten zubereiten:

- 1 Eine schaummasse aus weicher, geschmeidiger Butter, Eiern und Honig ruehren und die restlichen Zutaten anschliessend unterarbeiten.
- 2 Kalte Butterfloekchen auf dem Mehl verteilen. Tiefgefrorene Butter Mit einem groben Reibeisen raspeln und schnell mit kuehlen Haenden zu 1 Gleichmaessig kruemeligen Masse verruehren.

Anschliessend die Uebrigen Zutaten hinzufuegen. Da Muerbteig durch den Honig ziemlich weich wird, sollte er vor der Weiteren Verarbeitung gut zugedeckt mindestens 3 Stunden im Kuehlschrank ruhen. Noch besser laesst er sich verarbeite, wenn er ueber Nacht im Kuehlschrank bleibt. Er haelt sich dort mindestens 3-4 Tage. So koennen sie ihn also vorbereiten. Wenn Sie wenig Zeit haben, verstreichen sie den weichen Teig mit Einem nassen Loeffel oder Teigschaber in der springform. Lassen sie Ihn vor dem Backen noch 30 Minuten ruhen, damit das Mehl ausquellen Kann. Oder stellen sie den Teig nach der Zubereitung gut zugedeckt Ins gefriergeraet. Dann ist er fest und laesst sich ohne weiteres Ausrollen. Es ist manchmal nicht ganz einfach, den ausgerollten Teig in die Kuchenform zu transportieren ohne, dass er einreisst. Leichter geht es, Wenn sie grosse Teigstuecke vorsichtig ein- oder zweimal zusammenfalten Und in der Form wieder auseinander klappen. Sie koennen das Teigstueck Auch locker ueber die teigrolle legen und in der form Auseinanderbreiten. Soll ein Muerbteigboden ohne Belag gebacken werden oder vorgebacken Werden, rutscht oft der Rand ab oder kippt um, sobald das Fett durch Die Backhitze schmilzt. Das laesst sich vermeiden, indem Sie ein Stueck Backtrennpapier auf den Muerbteigboden legen und Huelsenfruechte, z. B. Getrocknete Erbsen hineinfuellen. Nach dem Backen die Fuellung Herausschuetten und das Papier abnehmen. . Nach dieser klassischen Art Bleibt der Teigboden jedoch hell und die Fuellung verhindert, dass er Aufgehen kann. Vielleicht probieren sie einmal meine Methode.