

Brandteig



FOOD STOCK

Ergibt ca. 650 g Teig
Dauer: ca. 35 min.

Zutaten

- 200 g Mehl
- 250 ml Wasser
- 60 g Butter
- 4 Eier
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und das Gemisch kurz aufkocht
2. Auf mittlere Temperatur reduzieren und das Mehl in den Topf geben
3. Mit einer Kelle umrühren, bis ein einheitlicher Teigklumpen entstanden ist
4. 1–2 min. "abbrennen": Solange weiter umrühren, bis ein weisser Belag auf dem Pfannenboden entstanden ist
5. Teig in eine Schüssel geben und mit der Kelle etwas verteilen, 10 min. auskühlen lassen
6. Die Knetmaschine auf 2. Stufe stellen und ein Ei nach dem anderen einrühren, bis ein einheitlicher, dickflüssiger, zäher Teig entstanden ist