



Ingrediënten

625	g(ram)	Mehl
200	g	Stärkemehl
2 ½	snufje(s)	Salz
500	ml	Wasser, lauwarm
2	tl	Olivenöl

Mehl für die Arbeitsplatte

MeP

- ❖ Holen Sie sich TL und EL
- ❖ Mehl abwiegen
- ❖ Stärke abwiegen
- ❖ Salz vorbereiten
- ❖ Wasser messen
- ❖ Olivenöl bereithalten

Bereidingswijze

- ❖ Mehl, Stärke und Salz mischen.
- ❖ Mach daraus einen Berg
- ❖ Machen Sie eine Mulde in der Mitte
- ❖ Gießen Sie das Öl und die Hälfte des Wassers in die Mulde.
- ❖ Von außen nach innen gut vermischen
- ❖ Nach und nach das restliche Wasser hinzufügen, bis ein elastischer Teig entsteht.
- ❖ Den Teig zu einer Kugel formen.
- ❖ Decken Sie die Kugel mit Folie ab und lassen Sie sie eine halbe Stunde ruhen.
- ❖ Anschließend den Teig in 4 Teile teilen.
- ❖
- ❖ Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz möglichst dünn ausrollen
- ❖ Ziehen Sie es mit beiden Händen ganz dünn über Ihre Handrücken
- ❖ Nehmen Sie eine Bratpfanne und lassen Sie sie sehr heiß werden
- ❖ In dieser Pfanne die Ringe unter ständigem Wenden anbraten.