

## Grundrezept Reibeteig

### Zutaten:

500g Mix B

175g Wasser, kalt

235g Butter oder Margarine, kalt

50g Ei

4g Hefe (trocken oder frisch)

6g Salz

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und zu einem Teig verkneten, bis keine Butterstücke mehr sichtbar sind.

Den Teig am besten eingepackt *über Nacht* im Kühlschrank ruhen lassen, so lässt er sich besser ausrollen und weiterverarbeiten. Die Mindestruhezeit beträgt 1 Stunde.

Für meine Knusperstangen gebe ich Kräuter nach Wunsch in den Teig, für deren vegetarische Variante noch zusätzlich 10 bis 15g Tomatenmark.

Dieser Teig ist auch die Basis für meinen Zwiebelkuchen bzw. meine Quiche Lorraine, er ist aber auch für Gebäcke mit deftiger Füllung und auch für gesalzene oder Kräuter-Knabberkekse einsetzbar.

Für süße Gebäcke eignet sich der Teig nicht, da Zucker die Teigstruktur negativ beeinflusst.