

Salzteig

Der Teig ist nicht zum Verzehr geeignet!

Zutaten:

250g Mix Brot

170 - 175g Wasser (28°C)

30g Öl

100g Salz, fein

Herstellung:

Salz, Wasser und Öl in die Rührschüssel geben, das Mehl zuletzt hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Das kann etwas dauern, dennoch nur so lange kneten lassen, bis der Teig homogen ist und Bindung hat.

Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals kurz von Hand durchkneten und in Frischhaltefolie einpacken. Sollte der Teig etwas kleben, **ein wenig** Mix B auf die Arbeitsfläche streuen.

Er lässt sich ausrollen und verarbeiten wie Keksteig.

Bei 140 °C Umluft (150 °C Ober-/Unterhitze) für mind. 40 min, je nach Dicke und Größe der Dekostücke, backen.

Wenn gebräunte Ergebnisse gewünscht sind, könne die Gebäcke bzw. Kunstwerke entweder mit einer Eigelb-Milch-Mischung abgestrichen oder der Ofen 10 °C heißer eingestellt werden.

Nach dem Backen können die Kreationen nach Wunsch verziert oder bemalt werden.

Tipp:

Zum Einfärben eignen sich wasserlösliche Pulverfarben oder Kakao.

Tipp:

Der Teig kann mit Pulverfarben (rote Beete Pulver, Spinat Pulver, Sepia Pulver) gefärbt werden.

Bei flüssigen Farben muss man die Mehlmenge anpassen.

