

ZUTATEN

250 g Mehl, 1 Eigelb, 150 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz, 100 g Butter



ZUBEREITUNG

Mehl fein auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Salz, Ei ca. 100 ml Wasser und 1 EL Öl hineingeben. Das Mehl rasch unterarbeiten bis eine bröselige Masse entsteht. Weiterkneten bis ein weicher Teig entsteht. Eventuell noch Wasser hinzugeben.

Den Teig ca. 8-10 min schlagen, kneten und zu einer Kugel formen. Diese mit Fett bestreichen und in Klarsichtfolie wickeln. Ca. 30 min ruhen lassen bei Zimmertemperatur.

Die Arbeitsplatte mit einem gemusterten Tuch auslegen, bemehlen und den Teig darauf dünn auswalken. Wenn man das Muster erkennt ist er dünn genug. Mit einem feuchten Tuch bedecken. Nochmals 15 min ruhen lassen.

Mit den bemehlten Händen unter den Teig gehen und von der Mitte aus leicht dehnen. Er soll so dünn wie möglich werden. Mit flüssiger Butter bestreichen, damit er nicht austrocknet. Zügig weiterverarbeiten