Der angerührte Teig

Damit unser Omeletten Buffet gelingt, müssen wir einige Punkte beachten.
Schaut euch diese Video an, da wird alles genau erklärt. Schafft ihr es den Teig ohne Klümpchen herzustellen?

① Fülle den Lückentext aus:

Der Omelettenteig hat ein Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl von _____. Darum verwenden wir immer einen _____. Falls es trotzdem Klümpchen gegeben hat, darfst du den _____ verwenden. Zum braten der Omeletten wählst du ein _____ Öl . Falls zu viel Öl in der Pfanne ist, kannst du es vorsichtig mit einem _____ entfernen.

Beim Ausbackteig (z.B. Apfelküchlein) wird der _____ erst nach dem Ruhelassen daruntergehoben.

Spätzli oder Knöpfli

Merke:
Beim Spätzliteig wird der Teig mit einer Kelle geklopft, bis er glatt ist und in Fetzen von der Kelle reisst.

Strudel

Merke:
Beim Strudelteig wird der Teig von Hand geknetet, bis er glatt und geschmeidig ist. Unter heiss ausgespülter Schüssel ruhen lassen.

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/der-angeruehrte-teig