



## **Arabischer Strudelteig mueajinat**

Herkunft: Tunesien

Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 2 Stunde(n)

Zubereitungszeit: 10 Minuten

### **Zutaten für 16 Stück**

225 g Weizenmehl

125 ml Wasser

½ TL Salz

1 EL Olivenöl

100 g Kartoffelmehl zum Ausziehen

### **Zubereitung**

Das Mehl mit Salz mischen und 125 ml Wasser einarbeiten. Das Öl hinzufügen und den Teig kräftig kneten, bis er geschmeidig ist. Je länger man knetet, desto besser lässt er sich später ausziehen. Zugedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur stehenlassen. Dann in Bällchen teilen und jedes gut durchkneten.

Ein Küchentuch mit etwas Stärkemehl bestreuen und die Teigbällchen darauf nacheinander zu großen, sehr dünnen Fladen auswellen. Übereinanderlegen und jeweils zwischen die einzelnen Teigfladen ein dünnes Tuch legen. Bis zur Weiterverarbeitung bei Zimmertemperatur stehenlassen. Eine darüber gedeckte Plastikfolie schützt die Teiglagen vor dem Austrocknen.