



## Arabischer Strudelteig mueajinat

Ein Strudelteig ist ein sehr dünner, elastischer Teig, der traditionell so dünn ausgezogen wird, dass man durch ihn hindurchsehen kann. Er besteht aus einfachen Zutaten wie Mehl, Wasser, Öl und manchmal einem Schuss Essig oder Zitronensaft. Der Teig enthält kaum Fett, was ihn von anderen Teigarten wie Blätterteig unterscheidet.

Strudelteig wird oft für süße und herzhaft gefüllte Varianten verwendet. Klassische Beispiele sind Apfelstrudel, Topfenstrudel oder auch herzhaft gefüllte Varianten mit Gemüse oder Fleisch. Die Kunst beim Strudelteig liegt darin, ihn so dünn wie möglich auszuziehen, ohne dass er reißt.

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 stehen lassen. 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 stehen lassen. Eine darüber gedeckte Plastikfolie schützt die Teiglagen vor dem Austrocknen.