Salzteig-Rezeptkarte

Zum Aufhängen in der Küche: Grundrezept, sechs Schritte und Trockenzeiten.

Salzteig-Grundrezept: 2 Tassen Mehl, 1 Salz, 1 Wasser



Mehl	Mehl	Salz	Wasser	1 EL Öl	Teig
2 Tassen		1 Tasse	1 Tasse		

Trocknen

an der Luft: 1 bis 3 Tage
im Ofen: bei 50 Grad starten, nach 1 Stunde höchstens 100 Grad

Wichtig

Salzteig ist zum Formen da, nicht zum Essen. Den Backofen bedient ein Erwachsener.

Rezept und Trockenzeiten nach Öko-Test und Hochschule Stralsund.

1. **Abmessen:** Zwei Tassen Weizenmehl, eine Tasse Salz und eine Tasse Wasser bereitstellen – immer dieselbe Tasse nehmen.
2. **Mischen:** Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen, dann das Wasser langsam dazugeben.
3. **Kneten:** Mit den Händen kneten, bis der Teig glatt ist. Einen Esslöffel Speiseöl einarbeiten.
4. **Prüfen:** Der Teig soll weder kleben noch bröseln. Zu trocken: etwas Wasser. Zu feucht: etwas Mehl und Salz.
5. **Formen:** Modellieren oder ausrollen und ausstechen. Löcher für Anhänger gleich jetzt stechen.
6. **Trocknen:** An der Luft trocknen lassen oder mit einem Erwachsenen im Backofen härten. Danach bemalen.

loroli.kids/ratgeber · Lizenz CC BY-SA 4.0