



Börekteig

Zutaten

500 g Mehl

150 g Stärke

400 ml Wasser

2 Stk. Eier

2 EL Olivenöl

1 EL Salz

1 EL Zucker

- 1 Die Zutaten 5min miteinander verkneten und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
- 2 Den Teig mit der Hand nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Fläche dünn! ausrollen.
- 3 Nun kann der Teig beliebig belegt werden, z.B. mit Fetakäse, Hackfleisch oder Ähnlichem.
- 4 Den Teig zusammenrollen und eine Schnecke formen. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen (wie jeder mag).
- 5 Die Rolle in einem Dutch Oven ca. 1 1/4 Stunden ausbacken.