

Kleine Leute Großer Gott

Salzteig

Zutaten:

- 2 Tassen Weizenmehl (Typ 405)
- 1 Tasse Salz
- 1 TL Pflanzenöl
- 1 Tasse Wasser

Und so wird's gemacht:

Mehl und Salz werden vermischt. Anschließend wird das Wasser hinzugegeben und das Ganze mit einem Mixer durchgeknetet. Danach erst wird das Öl hinzugefügt und der Teig nochmals durchgeknetet.

Nun kann der Teig verbastelt werden.

Die geformten Teigstücke können später an der Luft durchtrocknen (dies kann mehrere Tage dauern) oder 1 Stunde bei 50 Grad im Backofen gebacken werden.