

Kuchenteig von Philip Bühler

Mengen für 70 Personen

Ergibt ca. 3 Blech durchm. 26 cm (oder 26 Förmchen)

Für den Belag (Käsekuchen, Gemüsekuchen, Früchtewähe) mit den entsprechenden Rezepten kombinieren.

Quelle: Tiptopf

Tags: Vegetarisch

Ausrüstung: Backblech

3.15 kg Weissmehl	in Schüssel geben
105 g Salz	beifügen
1.05 kg Butter	kalt, zugeben, zerkleinern sorgfältig verreiben bis die Masse gleichmässig krümelig ist
1.54 Liter Wasser	in die Vertiefung geben Teig sorgfältig und rasch zusammenfügen, nicht kneten Zugedeckt an der Kälte mindetens 30 Min. ruhen lassen