



Vegane Wähe

von André Marty

Mengen für 27 Personen

Quelle: https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBKN210712_0003A-40-de

Tags: Vegan

1.35 kg Mehl Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Margarine in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser begeben, rasch zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf wenig Mehl rund auswallen (ca. 32 cm Ø), ins vorbereitete Blech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

675 g Margarine

2.7 dl Wasser

4.05 TL Salz

2.03 dl Wasser

3.375 kg Gemüse nach Wahl oder was sonst noch so übrig ist :)

1.69 kg Tofu Seiden

1.01 kg Jogurt vegan, z.b. Soja

135 g Maisstärke/Maizena 5 EL

20.3 g Hefeflocken 7.5 EL

6.75 TL Salz

33.8 g Pfeffer 1.25 TL

Backen: ca. 35 Min. auf der untersten Rille des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, lauwarm oder kalt servieren

3.375 kg Gemüse nach Wahl

Grundrezept Gemüsegähe