



Rezept für Grundteig für Crostata



Für 8 Personen

Zubereitungszeit: 120 min

Zutaten:

- 500 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau, RIEPER Universalmehl, RIEPER Dinkelmehl oder RIEPER Bio Weichweizenmehl Type 0
- 200 g kalte und in Würfel geschnittene Butter
- 200 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- Mark einer Vanilleschote
- 1 TL Zitronenschale
- 1 Messerspitze Salz
- 1 Briefchen Backpulver

- Ei zum bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde kühlen. Anschließend ca. 3-4 mm dick ausrollen und in eine gebutterte und bemehlte Backform geben. Den überschüssigen Teig abschneiden, erneut ausrollen und mit Ei bestreichen und in 1,5 – 2 cm dicke Streifen schneiden. Den Boden nach Belieben füllen und die Teigstreifen gitterförmig auf die Oberfläche legen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei Umluft auf unterster Schiene einschieben und backen.

Backzeit:

Bei Umluft ca. 30 Min. bei 180°.

Bei Ober- und Unterhitze müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Idee für die Füllung:

- Marmelade
- Zitronencreme
- Schokoladencreme
- Nussnougatcreme
- Vanillecreme
- ...