

Kuchenteig von Philip Bühler

Mengen für 55 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

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