

TIPP: MEHLMASSE

Jetzt habe ich noch einen praktischen Tipp für dich, wenn du mal wieder ein Teig auf ein bestimmtes Maß ausrollen musst, wie du nicht zig mal mit dem Lineal wieder anlegen musst, ob du die Größe schon erreicht hast.

Du kannst dir die Masse auch schon vorher in den mehligem Arbeitstisch einzeichnen. Du nimmst dir etwas Mehl, streust ohne viel zu Stauben das Mehl auf den Tisch und zeichnest dir mit dem Lineal deine finale Größe ein. Wenn du beispielsweise einen Teig 40 mal 30 cm ausrollen musst, kannst du dir in das Mehl mit Lineal und deinem Finger schon die endgültige Größe einzeichnen. Nimmst dir dein Teig, legst ihn in dein eingezeichnetes Rechteck ein und rollst dann einfach nur so lange, bis du deine eingezeichneten Grenzen erreichst Für den Feinschliff legst du am Ende natürlich trotzdem nochmal das Lineal an, aber du sparst dir das ständige Anlegen und Kontrollieren, weil du es am Anfang schon eingezeichnet hast.