

## SCHNELLER WÄHENTEIG

Blech von ca. 28 cm Durchmesser

75 g	Butter	bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen Pfanne vom Herd nehmen
75 g	Wasser	
1 KL	Essig	
¾ KL	Salz	
200 g	Mehl	alle Zutaten zur Butter geben, mit der Kelle zu einem weichen Teig verarbeiten. Nicht kneten!

### Formen

**Variante 1:** Den Teig von Hand in das vorbereitete Wähenblech drücken

**Variante 2:** Den Teig ohne Mehl zwischen zwei Backtrennpapieren auswallen

Teigboden mit der Gabel einstechen  
nach Rezept belegen und backen

### Ideen

Butter durch Rapsöl ersetzen: Teig kalt zubereiten  
Rezept anpassen: 65 g Rapsöl und 85 g Wasser  
Mehlmischung variieren: von hell bis dunkel

## GERIEBENER HEFETEIG

Blech von ca. 28 cm Durchmesser

200 g	Mehl	
½ KL	Salz	
50 g	Butterstücke, kalt	von Hand oder mit dem K-Haken fein verreiben
10 g	Hefe	
1 dl	Wasser	
1 KL	Essig	Hefe und Wasser zugeben, Zutaten mit dem Teighorn zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig kurz kneten und 20 bis 30 Min. zugedeckt ruhen lassen

### Formen

Teig rund auswallen, das gefettete Blech belegen, Teig mit der Gabel dicht einstechen

### Verwendung

für pikante und süsse Wähen, oder Pizza  
der Teig eignet sich gut für stark saftende Beläge, da er Flüssigkeit aufnehmen kann