

Ein tolles Salzteigrezept – PIK8

URL: <http://www.pik8.at/wiki/Salzteig/>

Archiviert am: 2025-09-20 00:01:29



Salzteig-Modelle

Ein tolles Salzteigrezept.

Beschreibung

Gefunden auf der [Bastelmafia-Website](#)

Vaninail schreibt: "Mehl ist ein Naturprodukt und kann in seiner Beschaffenheit sehr unterschiedlich sein..."

Weizenmehl

Die Angabe Typ 405 des normalen Haushaltsmehls ist für die Arbeit mit Salzteig uninteressant, da für das Modellieren werde Mineralien noch Vitamine wichtig sind. Mit der Zeit bekommt man ein Gefühl für die richtige Konsistenz des Teiges, mit der man am besten arbeiten kann. Hat das Mehl einen zu hohen Stärkeanteil, werden die Hände schnell weiß, und die Arbeit muss ständig unterbrochen werden, weil man die Hände waschen muss. Es empfiehlt sich deshalb unter diesem Teig etwas Roggenmehl zu mischen, da im Roggenmehl der Kleberanteil (Eiweißanteil) wesentlich höher ist. Umgekehrt kann man natürlich auch den Roggenteig mit einer kleinen Zugabe von Weizenmehl mischen, damit der Kleberanteil etwas gesenkt wird, wenn man damit besser Arbeiten kann. Der Teig sollte in seiner Konsistenz geschmeidig , aber trocken sein. Das heißt, wenn man einen gut durch gekneteten Teigkloß in der Hand hat , so sollte er beim darüber streichen trocken sein, aber auch Zart wie ein Kinder-Po.

Roggenmehl

Dieses Mehl hat einen sehr hohen Kleberanteil, was dazu führt, dass der Teig schneller aufgeht. Deshalb muss Salzteig aus Roggenmehl besonders behutsam gebacken werden. Am besten lässt man ihn über Nacht ruhen, bevor er am nächsten Tag ausgebacken wird. Tipp: Will man mit anderen Mehlsorten experimentieren, so sollte man erst kleine Mengen kaufen, um den Stärke- und Klebeanteil zu testen. Buchweizen- und Maismehl haben beispielsweise zu wenig Kleber, so dass sie immer mit Weizen- oder Roggenmehl vermischt werden müssen. Beachtet man dies nicht, wird man keine wirklich befriedigenden Ergebnisse erzielen können.

Salzteigrezepte

Die nachfolgenden Rezepte stellen Richtwerte dar, wovon abzuweichen aber jedem freigestellt bleibt. Es ist in der Tat unwesentlich, ob man 1 oder 3 Eßl. mehr Mehl an den Teig gibt; die Wassermenge ist von der Mehlqualität abhängig. Mehlsorten, die ein Vielfaches mehr an Wasser benötigen, als im Rezept angegeben ist, sind für die Salzteigverarbeitung nur bedingt geeignet. Modelle aus solchem Teig sollten erst über Nacht ruhen, bevor sie am nächsten Tag ausgebacken werden. Für Modelle, die nur an der Luft getrocknet werden sollen, empfiehlt es sich statt dem Wasseranteil Tapetenkleister bei zu Mengen, da die Gebilde zu zerbrechlich sind.

Grundteig

- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Salz
- 3/4 Tasse Wasser

Fenster Teig / Kachelteig

- 2 Tassen Mehl
- 2 Tassen Salz
- 3/4 Tassen Tapetenkleister

Tapetenkleister

In 250ml Wasser 1 Teelöffel Tapetenkleister einrühren und etwa 30 Minuten quellen lassen, zwischen durch umrühren.

Das Teigfärben

Mit folgenden Farben wird der Teig gefärbt:

- Lebensmittelfarben
- Gewürze wie Curry, Paprika, Muskatnuss, Zimt
- Kakao, Kaffeesatz
- Batikfarben
- Plaka
- Acryl Farben

Wichtig

Bei der Teigzusammenstellung der Kinder sollte man immer damit rechnen, dass der Teig in den Mund gesteckt wird, und aus diesem Grund nur Naturfarben verwenden. Das Einfärben des Salzteiges ist kein Problem. Soll ein einfarbiges Objekt erstellt werden, sollte man die Farbe oder das Gewürz gleich unter das Mehl- Salz- Wasser- gemischt Mengen. Ansonsten wird der fertige geknetete Teig in so viele Teile geteilt, wie man färben möchte. Dann formt man die Teile zu kleinen Kugeln und drückt in ihre Mitte eine Delle. In dieser Vertiefung träufelt man dann die gewünschte Menge an Farbe. Den Teig wird dann so lange geknetet, bis er gleichmäßig gefärbt ist.

Bemerkungen

Um eine möglichst Glatte Kachel zu bekommen, empfiehlt es sich, die fertig geformte Kachel über Nacht ruhen zu lassen, und erst am nächsten Tag zu Backen.

Information

Der Salzanteil dient nur als Schutz vor Mäuseverzehr und Ungeziefer. Deshalb ist eine große Salzmenge im Grundteig nicht erforderlich. Zuviel Salz macht den Teig nur Spröde und Rissig, so dass man Speiseöl, Glycerin oder Tapetenkleister hinzugeben muss. Im so genannten Kachelteig hilft der größere Salzanteil, den Teig besonders schwer zu machen, um ein Aufgehen möglichst zu verhindern.

Hinweis

Am besten eignen sich die einfachen Preiswerten Mehlsorten die nicht durch ein Spezialverfahren oder einen Zusatz von Emulgatoren oder durch Sonstiges "Aufgepäppelt " wurden.

Autoren: Lo Hufnagl und Andreas Furm