

Katmer

Zutaten

500g Mehl, 250-270ml Wasser

Salz

2 El Öl

Viel zerlassene Butter

Zubereitung

Aus Mehl, Salz, Wasser und Öl einen Teig formen und kneten. 30 bis 60 Minuten ruhen lassen. In acht Stücke teilen. So dünn wie möglich mit Mehl ausrollen. Großzügig mit Butter bestreichen. Lange Seiten zu klappen. Wieder mit Butter bestreichen. Von der einen Seite aus zu klappen in mehreren Faltungen. Kurz ruhen lassen. Mit den Händen dünn ausdrücken und in einer fettfreien Pfanne knusprig anbraten.