

Blätterteig

Zutaten (für ca. 1 kg Teig)

- 500 g Weissmehl
- 1 TL Salz
- 100 g weiche Butter
- ca. 1,2 dl Wasser
- 2 Esslöffel Essig (hell)
- 400 g eiskalte Butter

Zubereitung

Das Weissmehl in eine grosse Schüssel geben und mit dem Salz gut mischen. Die weiche Butter (100 g) dazugeben und zwischen den Fingern zu groben Bröseln zerkrümeln. Den Essig hinzuträufeln und schluckweise das Wasser zugeben und dabei alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank für mindestens 20 Minuten kalt stellen.

Die Teigkugel aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem schmalen, etwa 2 cm dicken Rechteck auswallen.

Die eiskalte Butter (400 g) zwischen zwei Blatt Klarsichtfolie zu einem Rechteck auswallen. Das Butterrechteck soll etwas kleiner sein als die Hälfte des ausgewallten Teigrechtecks.

Das Butterrechteck auf die eine Hälfte des Teigrechtecks legen und die andere Hälfte über die Butter legen und die Teigränder rundherum andrücken, so dass die Butter gut eingepackt ist.

Den Teig (mit der eingepackten Butter) im Kühlschrank mindestens 20 Minuten kalt stellen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und zu einem schmalen, etwa 2 cm dicken Rechteck auswallen. Dann den Teig von den beiden kurzen Seiten her zur Mitte hin einschlagen, so dass drei Lagen Teig exakt übereinander zu liegen kommen. Den Teig erneut im Kühlschrank kalt stellen.

Das Prozedere (zu einem schmalen Rechteck auswallen und dann einschlagen) mindestens drei Mal wiederholen. Den Teig dazwischen immer wieder kalt stellen.

Je öfter der Teig ausgewallt und dann gefaltet bzw. touriert wird, desto blättriger wird der Teig und desto besser geht er auf. Ein Beispiel: Bei 6 wie oben beschriebenen einfachen Touren erhält man einen Blätterteig mit 730 Teigschichten.