

Blätterteig - Grundrezept

Kategorien: Teige, Grundrezept

Zutaten für: 1 Rezept

		Zutaten entspricht etwa 2 Pakete TK-Blätterteig
		Zu 300 g
250	Gramm	Mehl
1	Prise	Salz
125	ml	Wasser
1		Eigelb
25	Gramm	Geschmolzene Butter
250	Gramm	Kalte Butter
25	Gramm	Mehl

Anleitung:

250 g Mehl, Salz, Wasser, Eigelb und geschmolzene, abgekühlte Butter in eine Schüssel geben und mit dem Knethacken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Plastikfolie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die kalte Butter mit 25 g Mehl auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von etwa 19x19 cm ausrollen. 30 Minuten kalt stellen. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Größe von etwa 40x20 cm ausrollen. Das Butterstück auf eine Teighälfte legen und die Ränder mit Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte darüberklappen und gut andrücken. Den Teig mit gleichmäßigem Druck wieder auf eine Größe von 40x20 cm ausrollen und die Schmalseiten so übereinanderlappen, dass 3 Lagen entstehen. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig wieder auf 40x20 cm ausrollen und die Schmalseiten so übereinanderklappen, dass 4 Lagen entstehen. Nach einer Kühlzeit von 30 Minuten den Teig noch einmal 3-lagig und noch einmal 4-lagig ausrollen und legen. Jeweils 30 Minuten kalt stellen. Nach Belieben weiterverarbeiten.