

## Blätterteig - Salziger (Grundrezept)

Kategorien: Grundrezept, Backen, Kuchen, Informationen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
2	Teel.	Salz
500	Gramm	Kalte Butter
300	ml	Kaltes Wasser
2	Essl.	Weißweinessig

### Anleitung:

Das Mehl auf eine trockene Arbeitsflaeche sieben und Salz dazugeben. 100 g Butter in Floeckchen darueber streuen. Nach und nach das kalte Wasser und den Weissweinessig dazugeben. Alles zuerst mit Hilfe des Teigschabers, dann mit kalten Haenden moeglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen, in eine Plastikfolie gehuellt, 1 Stunde kalt stellen.

400 g Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem moeglichst rechteckigen Stueck von der Groesse eines Bogens Schreibmaschinenpapier auswallen. Die ausgewallte Butter zwischen den Papierlagen 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig so auswallen, dass er die Groesse von zwei nebeneinander liegenden Bogen Schreibmaschinenpapier hat. Die Butter aus dem Papier nehmen, in die Teigmitte legen. Die Teigteile rechts und links darueber schlagen. Das so entstandene Paket zur urspruenglichen Teiggroesse auswallen, dreifach zusammenlegen, in Backpapier (dazu kann man dasjenige der Butterlage benutzen) huellen und 1/2 Stunde kuehl stellen. Die Teigplatte auf den Tisch legen, so dass die Bruchkanten rechts und links sind. Auswallen, dreifach zusammenfalten. Noch zwei- bis dreimal so vorgehen.

Wichtig: der Teig sollte mindestens 1 Tag vor Verwendung hergestellt werden! Die angegebenen Mengen genuegen fuer je zwei Kuchenbleche. Es lohnt sich, mehr Teig als benoetigt herzustellen. Der Zeitaufwand ist derselbe. Blaetterteig kann eine Woche lang im Kuehlschrank aufbewahrt werden und ist in Portionen tiefgekuehlt 6 Monate lang haltbar.