

Blätterteig - Vollkorn

Kategorien: Kuchen, Grundrezept, Teig, Vollwertküche

Zutaten für: 8 Portionen

FUER DAS BUTTERSTUECK

250	Gramm	Frische, kühle Butter; in Scheiben geschnitten
70	Gramm	Weizenvollkornmehl; gesiebt

FUER DEN TEIG

180	Gramm	Weizenvollkornmehl; fein
1	klein.	Ei
1/4	Teel.	Jodsalz
100	ml	Kaltes Wasser
1	Essl.	Obstessig

Anleitung:

Butter und Mehl auf einem Backbrett mit einem grossen Messer Verhacken, verkneten und zu einem Ziegel formen. Dieses Butterstueck fuer ca. 30 Minuten kalt stellen. Von den Teigzutaten 1 Nudelteig herstellen. Dazu Ei mit Wasser und Obstessig Verquirlt in die Mitte des Mehls giessen. Einen glatten Teig kneten, Der sich gut von der Arbeitsflaeche loesen muss und duenn ausrollen. Kaltes Buttermehlstueck darauflegen, die Teigseiten von rechts und Links ueberschlagen und die Raender andruecken. Dieses Paket wieder Ausrollen, und zwar vorsichtig in einer Richtung, dabei das Rollholz Immer wieder absetzen. Dann nochmals die Teigseiten von rechts und Links uebereinanderschlagen. Diese sogenannten Touren dreimal Wiederholen und den Teig dazwischen kaltstellen.