

# Blätterteig 1 (Grundrezept)

Zutaten für: 1 Rezept

## *GRUNDTEIG*

---

1 1/2	kg	Mehl
140	Gramm	Butter
90	Gramm	Eigelb
50	Gramm	Zucker
24	Gramm	Salz
640	Gramm	Wasser

## *BUTTERTEIG*

---

1 1/2	kg	Butter aus dem Kühlschrank oder Ziehmargarine in Würfel schneiden, mit
140	Gramm	Mehl zu einem groben Teig verarbeiten

### Anleitung:

Achtung: Große Menge, weniger als die Hälfte der Rezeptmenge nicht machen !

Grundteig aus Mehl und Wasser richtig klatt arbeiten. Etwas ruhen lassen, dann ausrollen.

Der Buttermteig mit Mehl ( Vorsichtig nur das nötigste Mehl ) zu einem rechteckigen Block 3 - 5 cm Hoch Formen, sollte nicht zu weich sein eventuell etwas kühlen. Nun den Grundteig mit einem Rollholz auf doppelte Größe ausrollen wie der Butterblock ist. Den Butterblock in die Mitte legen und mit den Teigflächen des Grundteiges einschlagen. Wichtig der Grundteig sollte nicht zu sehr über den anderen Grundteig überlappen.

Nun rollt man beide Teige rechteckig aus, ungefähr 50 cm x 80 cm und etwa 1 cm dick, dabei achten, dass die Butter nicht ausschlüpft, und wenn, dann wieder mit Grundteig zuziehen. Die Dicke ist sehr wichtig wird ist der Teig zu dick ausgerollt und zusammengelegt, tritt das Fett beim backen aus dem Teig, hier hilft nur den Teig noch einmal aber nur einmal ausrollen und wieder zusammenlegen. Wird er zu dünn ausgerollt (getourt) und wird zu viel Mehl beim ausrollen verwendet fehlt die triebkraft im Teig und er Blättert nicht.

Makiert den Teig in drei Teile. nicht durchschneiden. Legt jetzt die eine Seite des Teiges auf das zweite drittel und das andere noch übrige drittel obendrauf. Beachten Sie bitte, daß kein Mehl auf dem Teig ist. Nun wird der Teig wieder ausgerollt aber entgegengesetzt in die andere Richtung wie eben ungefähr gleiche länge und breite. Teilt den teig jetzt in 4 Teile ein. Schlägt beide äuseren Teile zur Mitte, so das etwa von einem Ende zum anderen Ende in der Mitte 3 - 5 cm Platz ist. Wischt das überschüssige Mehl ab und schlägt jetzt die andere Teighälfte über die andere. Jetzt müßten wenn Sie alles richtig gemacht haben, die Teigfläche noch 1/4 von dem ausgerollten betragen und schön rechteckig sein. Die ausrollbrozedur muß jetzt noch mal wiederholt werden, aber erst wenn der Teig in Plastikfolie gut etwa 8-12 Std. geruht und gekühlt hat.

Wenn der Teig jetzt wieder 2 mal ausgerollt und wieder zusammengeschlagen wurde, das nennt man Touren, den Teig nochmal ca 4-6 Std. kühlen oder länger. Jetzt ist der Teig fertig hat eine schöne glatte rechteckige Form. Nach jedem kühlen sollte sich der Teig fester anfühlen.

## Blätterteig 1 (Grundrezept)

(Fortsetzung)

Ein Stück des gut gekühlte Teig wird mit dem Messer von der Ausrollrichtung abgeschnitten und in entsprechender Stärke ausgerollt. Nun können aus dem Teig, Plätterteigteilchen gefüllt z.B. Apfelrollen, oder ungefüllt, Pasteten, Schweinsohren usw. hergestellt werden. Legt die Teigteilchen auf ein mit etwas kaltem Wasser besprenktes Backpapier auf ein Backblech und stellt die Teigstücke etwa 15 - 30 Min an einen kalten Ort. Nun bestreicht man die Blätterteigstücke mit vermischtem Eigelb und Milch. Dabei darauf achten, daß die Teigenden, da wo geschnitten wurde nicht mit Ei bestrichen wird. Da sonst an der Stelle der Teig nicht aufgeht. Das Ei verklebt den Teigrand.

Backen im heißen Ofen zwischen 180 und 200° C je nach Gebäckart 15 - 25 Min. Der Backofen dabei nicht öffnen, da sonst der Dampf entweicht und die Triebkraft des Gebäckes eingestellt wird. Ist das Gebäck von allen Seiten Goldenbraun, ist es auch durch gebacken. Man nimmt das Kuchenblech vorsichtig aus dem Backofen und bringt vorsichtig Zuckerglasur an, dann etwas auskühlen lassen.

:Stichworte : Grudteig, Info, Blätterteig, Teige

Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann