



Blätterteig

★★★★★

Dessert, Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:**

Schwer **Portionen:** 2 kg Blätterteig **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1.000g Mehl, Typ 405

1.000g Butter

10g Salz

etwa ½ Liter Wasser

BESCHREIBUNG

Ihr werdet sehen, dass es gar nicht so schwierig ist, Blätterteig selbst herzustellen. Weiterhin werdet Ihr sehen, dass das Ergebnis - zumindest aus meiner Sicht - meist besser ist, als bei gekauften Blätterteig. Und Ihr habt den großen Vorteil zu wissen, was in Eurem Blätterteig an Zutaten vorhanden ist!

ZUBEREITUNG

Etwa 100g Mehl und die Butter werden zusammen verknetet und zu einem Rechteck mit etwa 2 cm Stärke geformt/ausgerollt. Das restliche Mehl wird mit dem Salz unter Zugabe von Wasser zu einem glatten Teig verarbeitet, wobei zu beachten ist, dass der Wasserteig in etwa dieselbe Festigkeit haben sollte, wie der Buttermteig.

Der Wasserteig wird nun kreuzförmig eingeschnitten, mit einer Folie abgedeckt (um das Verkrusten/Eintrocknen der Oberfläche zu vermeiden) und zusammen mit dem Buttermteig ca. 20 Minuten an einem kühlen Ort gestellt, damit der Wasserteig seine Teigspannung abbauen kann.

Nach etwa 20 Minuten kann man mit dem Ziehen und Tournieren (siehe „Notizen“) beginnen.

Mit 2 einfachen und 2 doppelten Touren erzielt man die besten Ergebnisse. Die Reihenfolge lautet im Normalfall 2 einzelne Touren, danach 2 doppelte Touren.

NOTIZEN

„Tourieren“ von Blätterteig

Als „Tourieren“ wird das mehrfache Ausrollen und wieder zusammenlegen von Blätterteigmasse bezeichnet.

„Einfache Tour“

Der Wasserteig wird doppelt so groß ausgerollt, wie der Buttermteig. Nun legt Ihr den Buttermteig auf die eine Hälfte und schlägt den die andere Hälfte des Wasserteiges darüber und drückt die Ränder fest zusammen. Nun wird der Teig wieder zu einem Rechteck von ca. 1cm Stärke ausgerollt. Man schlägt nun ⅓ der Teigfläche nach innen ein. Das andere Drittel der gegenüberliegenden Seite legt man über das eingeschlagene Teigstück. Nun beginnt man von vorne mit ausrollen und einschlagen. Diese Technik wird fachlich als „einfache Tour“ bezeichnet.

„Doppelte Tour“

Der Teig wird ausgerollt, wie bei der einfachen Tour. Bei der doppelten Tour legt man jedoch die Enden links und rechts gleichmäßig nach der Mitte zusammen. Die so entstandene Fläche wird nochmals übereinandergelegt. Diese Technik wird fachlich als „doppelte Tour“ bezeichnet.

Mit 2 einfachen und 2 doppelten Touren werden die besten Ergebnisse erzielt!