



Pâte Brisée

★★★★★

Teige & Massen

Vorbereitungszeit: 1 Std., 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 30 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

250 g Mehl

½ TL Salz

125 g Butter

80 ml Wasser, eiskaltes oder 1 Eigelb +
2 EL eiskaltes Wasser

NÄHRWERT

Calories: 1776 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Mehl sieben und das Salz darüber streuen. Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen, mit dem Messer zerhacken und so mit dem Mehl vermischen, bis die Masse krümelig ist. Die Krümel mit den Fingern zerreiben, bis das ganze Mehl gebunden ist. Nun das eiskalte Wasser in den Teig kneten. Nicht zu viel, denn der Teig muss homogen sein und darf nicht kleben. Im anderen Fall das Eigelb in die Mitte der Butter-Mehl-Mischung setzen und mit 2 EL kaltem Wasser einkneten.

Die Masse schnell zu Kugeln formen, in Klarsichtfolie einwickeln und wenigstens 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den gut gekühlten Teig je nach Rezept weiterverarbeiten.