

Blätterteig (deutsche Art)

Herstellungsweise:

500 g Butter mit ca.
50 g Mehl durchkneten und zu einem Viereck,
etwa in Größe des Vorteiges (ca. 15x15 cm), formen.

Aus 450 g Weizenmehl (Type 550),

15 g Zucker,

7 g Salz und

280 g kaltem Wasser einen Vorteig kneten,
rund zustoßen und über Kreuz einschneiden.

Vorteig und Butter ca. 10 Minuten kühl lagern.

Anschließend die Ecken des Vorteiges so ausrollen,
dass die Mitte des Teiges dicker bleibt.

Das Butterrechteck in die Mitte des Vorteiges legen und
von allen Seiten gut einschlagen.

Der Teig erhält mit jeweils 10 bis 15 Minuten Pause

zwei doppelte (2x4) und zwei einfache (2x3) Touren.

Vor dem Aufarbeiten muss der Teig nochmals 10 bis 15 Minuten ruhen.



Doppelte Tour –
vier Lagen



Einfache Tour



Drei Lagen