

Grundrezept Blätterteig deutsche Art

ca. 1 Stück



aufwändig

● ● bis zu 90 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten für den Blätterteig:

500 g glattes Mehl
50 g weiche Butter
1 KL Salz
200 ml kaltes Wasser
40 ml Essig

Butterziegel:

450 g kalte Butter
50 g glattes Mehl

Wie mache ich Blätterteig nach deutscher Art?:

1 Zubereitung:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 15 - 20 Min. kalt stellen.

2 Butterziegel:

Für den Butterziegel die Butter in Würfel schneiden. Das Mehl darübersieben und zügig verkneten, damit die Butter nicht zu weich wird. Den Butterziegel zwischen Frischhaltefolie rechteckig ca. 22 x 25 cm ausrollen und 15 - 20 Min. kalt stellen.

3 Butterziegel einschlagen (einpacken):

Den Teig rechteckig (ca. 30 x 50 cm) ausrollen. Die Ränder eventuell mit Wasser bestreichen und den Butterziegel auf eine Teighälfte legen. Den überstehenden Teig über die Butter schlagen und die Ränder etwas zusammendrücken.

4 Teig ausrollen und einfache Tour geben (tourieren):

Den Teig in zwei Richtungen bis zu einer Größe von 30 x 60 cm ausrollen. Den Teig von der Schmalseite her zweimal übereinanderschlagen, so dass drei Schichten entstehen (einfache Tour). Die Ränder sollen gerade aufliegen. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und zum Rasten 15 - 20 Min. kalt stellen.

Genauigkeit beim Touren geben (tourieren) ist für das spätere gleichmäßige Aufgehen beim Backen des Teiges wichtig.

5 Teig ausrollen und doppelte Tour geben (tourieren):

Den Teig wieder zu einem Rechteck von 30 mal 60 cm ausrollen. Den linken und rechten äußeren Teil so nach innen schlagen, dass sich die Teigblätter in der Mitte berühren. Den Teig noch einmal falten, so dass vier Schichten entstehen (doppelte Tour); wieder in Frischhaltefolie einwickeln und zum Rasten 15 - 20 Min. kalt stellen.

Einfache und doppelte Tour noch einmal wiederholen, dazwischen immer zum Rasten 15 - 20 Min. kalt stellen.

6 Den Blätterteig vor dem Backen 20 - 25 Min. rasten lassen, so entspannt sich der Teig und zieht sich nicht zusammen (schnurren). Beim Blätterteig backen das Backrohr erst öffnen, wenn das Gebäck schon Farbe hat.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 30 - 40 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Beim Blätterteig ausrollen immer sparsam bestäuben und anhaftendes Mehl mit einem Backpinsel abkehren. Die Oberfläche der Gebäcke wird sonst beim Backen spröde und stumpf (kein Glanz).
Vor dem Backen werden Blätterteiggebäcke mit Wasser (Schaumrollen) oder Eistreiche (Strudel) bestrichen.
- Wird Blätterteig großflächig gebacken (z.B. für Cremeschnitten) wird er vor dem Backen immer gestupft (Stippenroller oder Speisegabel) so geht er gleichmäßiger auf.
- Rohrer Blätterteig eignet sich hervorragend zum Einfrieren. Vor dem Verwenden eingepackt über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.