



Teige und Massen

Blätterteig nach der deutschen Methode

Rezeptnummer: 000.000.698

Zutaten:

500 g Mehl

100 ml Wasser

2,5g Salz

550 g Butter

100 g Mehl

Zubereitung:

* Das Mehl auf ein Backbrett sieben und eine Mulde in die Mitte druecken. Das Wasser und das Salz hineingeben und mit den Haenden sehr rasch von innen nach aussen Wasser und Mehl zu einem festen Teig mit glaenzender Oberflaeche verkneten.

* Den Teig zu einem Ballen formen und diesen an der Oberflaeche kreuzweise einschneiden; durch die Einschnitte kann sich der Teig waehrend der Ruhezeit gut entspannen. Den Teig zugedeckt 15 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

* Die moeglichst kalte Butter mit kuehlen Haenden (mehrmals in kaltes Wasser tauchen) mit dem gesiebten Mehl verkneten, ebenfalls zu einem Ballen formen und zugedeckt 15-20 Minuten in den Kuehlschrank stellen.

* Den Mehl-Wasser-Teig auf einer schwach bemehlten Platte zu einem 30 x 50 cm grossen Rechteck ausrollen.





Teige und Massen

Blätterteig nach der deutschen Methode

Rezeptnummer: 000.000.698

- * Den Butter-Mehl-Teig auf Pergamentpapier zu einer Groesse von 22 x 25 cm ausrollen.
- * Diesen Butterblock auf die linke Seite des groesseren Teigblatts legen und die Raender rundherum mit Wasser betreichen.
- * Den freien Teil des Teigs ueber den Butterblock klappen und die Raender gut zusammendruecken.
- * Das Teigblatt nun abwechselnd von unten nach oben und von links nach rechts ausrollen, bis ein Rechteck von 30 x 60 cm Groesse entstanden ist.
- * 20 cm der linken Teighaelfte zur Mitte hin umklappen und die 20 cm der rechten Haelfte darueberschlagen. Dieses Formen nennt der Fachmann eine einfache Tour. Den so geschlagenen Teig locker in Pergamentpapier einwickeln und 15-20 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen.

Backhitze:	°C
Backzeit:	Minuten
Anzahl der Portionen:	100g (Nährwerte bezogen)
Zubereitungszeit:	10-15 Minuten
Teigruhe:	Keine Teigruhe nötig
Kalorien pro Portion:	500,88 kcal
Fett pro Portion:	36,71 g
Point's pro Portion	12,43

*Points bezieht sich auf das Weight Watcher Programm

