



Teige und Massen

Blitzblätterteig

Rezeptnummer: 000.000.699

## **Zutaten:**

500 g Mehl

300 ml Wasser

2,5g Salz

400 g Butter

## **Zubereitung:**

Wer Blätterteig schneller und einfacher selbst herstellen möchte, kann es mit dem Blitzblätterteig versuchen. Er ist allerdings nicht von der selben Qualität wie der klassische Blätterteig (Anmerkung: Kann ich nur bestätigen). Der Blitzblätterteig eignet sich vor allem für Böden, die für Tortchen, Torten und Kuchen bestimmt sind.

Arbeitsablauf

\* Das Mehl auf ein Backbrett sieben und in die Mitte ein Mulde drücken.

\* Das Wasser hineingießen und das Salz hineinstreuen, die Butter in Würfeln auf dem Mehtrand verteilen.





Teige und Massen

Blitzblätterteig

Rezeptnummer: 000.000.699

\* Mit moeglichst kuehlen Haenden rasch zu einem Teig zusammenwirken; die Butterwuerfel bleiben dabei als Kluempchen erhalten, duerfen also nicht voellig mit dem Mehl verbinden.

\* Den Teig zu einer Platte von 30 x 60 cm ausrollen, wie im klassischen Rezept fuer Blaetterteig, dreimal in doppelten Touren zusammenschlagen und nach jeder Tour 5-10 Minuten in den Kuehlschrank legen. Den Blaetterteig nach dem letzten Lagern im Kuehlschrank wie im Rezept beschrieben verarbeiten, dabei alle Regeln beachten, die auch fuer den klassischen Blaetterteig gelten.

<b>Backhitze:</b>	°C
<b>Backzeit:</b>	Minuten
<b>Anzahl der Portionen:</b>	100g (Nährwerte bezogen)
<b>Zubereitungszeit:</b>	10-15 Minuten
<b>Teigruhe:</b>	Keine Teigruhe nötig
<b>Kalorien pro Portion:</b>	397,26 kcal
<b>Fett pro Portion:</b>	27,86 g
<b>Point's pro Portion</b>	10

\*Points bezieht sich auf das Weight Watcher Programm

