

## Blätterteig-Grundrezept

Das Blätterteig-Grundrezept erfordert Übung, Kraft und Zeit. Ein Rezept für geduldige Bäcker, die frischen Blätterteig bevorzugen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 2,5 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



### Zutaten

500 g	Mehl (glatt)
5 g	<a href="#">Salz</a>
80 ml	<a href="#">Rum</a>
200 ml	Wasser
1 EL	<a href="#">Butter</a> (für den Teig)
250 g	<a href="#">Butter</a>
250 g	Pflanzenfett (oder Zieh fett)
60 g	Mehl (für den Ziegel)

### Zubereitung

1. Für das **Blätterteig-Grundrezept** zunächst den Grundteig herstellen aus Wasser, etwas Butter, Mehl, Salz sowie Essig oder Rum. Mit beiden Händen gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten kühl stellen und ruhen lassen. Dann zu allen Seiten ausrollen.
2. Das Pflanzenfett (oder Zieh fett) mit der Butter verkneten, Mehl nach und nach zugeben. Zu einem Ziegel formen, den Grundteig darüber schlagen, alles etwa 1 Zentimeter stark ausrollen.
3. Nun muss der Teig „touriert“, also das Fett durch Rollen und Falten schichtweise eingearbeitet werden. Insgesamt bekommt der Teig vier Touren, zwei einfache und zwei doppelte.
4. Für die erste einfache Tour den Teig dreifach zusammenschlagen, in Folie einwickeln, 30 Minuten kühl ruhen lassen. Wieder ausrollen und doppelt tourieren, also vierfach falten,

wieder 30 Minuten ruhen lassen, ausrollen.

5. Anschließend noch einmal einfach und einmal doppelt tourieren. Dazwischen immer die Ruhezeit von 30 Minuten einhalten. Insgesamt entstehen auf diese Weise 144- Fett und 288 Teigschichten.

## **Tipp**

Aus dem Blätterteig-Grundrezept lassen sich viele süße und herzhaftes Gebäckspezialitäten zubereiten, zum Beispiel Apfeltaschen, Pasteten oder Strudel.