Blätterteig selber machen

Wer einen Blätterteig selber machen möchte, sollte schon etwas Backerfahrung haben. Dann gelingt die Zubereitung mit diesem Rezept bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

Für den Vorteig

450 g	Weizenmehl (glatt)
60 g	Butter (zerlassen)
1 Prise	Salz
250 ml	Wasser (lauwarm)
10 ml	Essig

Für den Butterziegel

450 g	Butter
60 g	Mehl (glatt)

Zum Bestreichen

1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Einen **Blätterteig selber zu machen** erfordert viel Zeit, lohnt sich aber mit diesem Grundrezept! Zunächst den Vorteig herstellen. Hierfür die Zutaten in die Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken gründlich durchkneten lassen.Mit den Händen zu einer Kugel formen. Diese kreuzförmig einschneiden (2 bis 3 Zentimeter tief). Den Teig mit einem angefeuchteten Tuch, Frischhaltefolie oder einer Schüssel abdecken und zirka 20 Minuten kühl ruhen lassen.

2. Während der Ruhezeit den Butterziegel herstellen: Das Mehl und die weiche Butter mit den Händen oder dem Knethaken gut kneten und den Ziegel ausformen.

3. Nach der Ruhezeit den Vorteig ausrollen, in Form eines vierblättrigen Kleeblatts. Den Ziegel darin einschlagen. Den Teig ausrollen, in einfacher Tour dreiteilig falten. Wieder ausrollen, in doppelter Tour vierteilig falten. Erneut abdecken und 20 Minuten kühl ruhen lassen.

4. Eine weitere einfache sowie doppelte Tour falten und wieder 20 Minuten Ruhezeit geben. Zwischendurch das Mehl vom Teig abkehren. Den Teig in Portionen aufteilen und weiter verarbeiten oder einfrieren.

5. Beispiel für die Weiterverarbeitung: Blätterteigstrudel. Dafür den fertigen Teig auf ein etwa 40x35 Zentimeter großes Rechteck zirka 2 bis 3 Millimeter dick ausrollen. Mehl abkehren. 10 Minuten ruhen lassen. In die Teigmitte Füllung nach Wahl geben, den Teig zweifach einschlagen, die Enden gut verschließen. Mit einem verrührten Ei bepinseln und ausbacken.

Tipp

Den Blätterteig selber machen und daraus süße und herzhafte Partyhäppchen zubereiten, gefüllt oder belegt mit Räucherlachs, Frischkäse, Spinat bzw. frischen Früchten, Quark, Mandelplättchen usw. Das Grundrezept je nach Geschmack verfeinern.