

# Grundrezept Blätterteig

ca. 12 - 16 Stück



etwas Übung erforderlich



ca. 30 Min.



## Teig - zum Vorbereiten:

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

### 1 Teig - zum Vorbereiten:

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 ca. 20 Min. kalt stellen.

### 2 Butterziegel:

Die Butter in Würfel schneiden. Das Mehl darübersieben, mit den Händen verkneten und zu einem Ziegel formen. Den Butterziegel ca. 20 Min. kalt stellen.

### 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 30 x 50 cm) ausrollen und den Butterziegel darauflegen. Den übrigen Teig so darüberschlagen, dass der Butterziegel eingepackt ist. Den Teig rechteckig ausrollen und von der Schmalseite her 2-mal übereinander schlagen, so dass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). In Frischhaltefolie gewickelt ca. 20 Min. kalt stellen.

### 4 Den Teig nochmals rechteckig ausrollen. Den linken und rechten äußeren Teil so nach innen einschlagen, dass sich die Teigränder in der Mitte berühren.

### 5 Den Teig falten, so dass vier Schichten entstehen (doppelte Tour). In Frischhaltefolie gewickelt nochmals ca. 20 Min. kalt stellen.

### 6 Einfache und doppelte Tour nochmals wiederholen und dazwischen immer ca. 20 Min. kalt stellen.

## Tipps vom Dr. Oetker Konditormeister

- Die Ränder des Teiges gerade aufliegen. Die Genauigkeit beim Touren geben ist für die Verteilung der Butter und das gleichmäßige Aufgehen des Teiges wichtig.
- Blätterteiggebäcke vor dem Backen ca. 20 - 25 Min. rasten lassen. So entspannt sich der Teig und zieht sich nicht zusammen.
- Blätterteig ist ein durch Touren ungesüßter, geschichteter, butterreicher Teig. Die Zubereitung von Blätterteig erfordert etwas Zeit, da der Teig immer wieder ausgerollt werden muss. Durch das sogenannte "Touren geben" entstehen abwechselnd Teig- und Butterschichten. Die Charakteristik von Blätterteig-Gebäcken ist, dass diese locker und blättrig sind.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33