

Selbstgemachter Blätterteig



Zutaten für 4 Portionen:

150 g Mehl
375 g Süßrahmbutter (fest, kalt)
225 g Mehl
200 ml Wasser
1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den **selbstgemachten Blätterteig** Mehl mit fein und blättrig geschnittener Butter schnell verkneten und zu einem Ziegel formen. In Butterbrotapier einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Aus Mehl, Wasser und Salz einen Nudelteig zubereiten, der nicht mehr kleben sollte. Den Nudelteig ebenfalls kühl stellen.
3. Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auswalzen, Butter-Mehl-Stück in die Mitte legen, den Teig von rechts und links darüberschlagen und die Ränder glatt drücken.
4. Das Teigpaket zur offenen Seite auswalzen, vorsichtig in eine Richtung, nach oben und nach unten, nicht diagonal. Teigseiten von oben und von unten zur Mitte übereinander-schlagen und nochmals eine halbe Stunde kühl stellen.
5. Diese "Touren" dreimal wiederholen. Zum Ausrollen möglichst wenig Mehl verwenden. Wenn der Teig klebt, zu einem Paket zusammenklappen und 15 Minuten in den Kühlschrank legen, dann weiterverarbeiten.
6. Der **selbstgemachte Blätterteig** sollte am besten im aufgeheizten Backrohr bei hoher Hitze gebacken werden.

Tipp:

Es ist empfehlenswert, den **selbstgemachten Blätterteig** nach einer Rastzeit im Kühlschrank möglichst rasch zuzubereiten, damit er schön blättrig aufgeht.