





Grundrezept Blätterteig

So gelingt der perfekte Blätterteig für alle süßen und pikanten Rezepte

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl
25 g weiche Butter
1 TL Salz
110 ml kaltes Wasser
1 EL Essig, z. B. Apfelessig

Zum Tourieren:

225 g kalte Butter
25 g Weizenmehl

Wie wird Blätterteig ganz einfach zubereitet?:

1 Teig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 20 Min. in den Kühlschrank legen.

2 Butter zum Tourieren vorbereiten:

Die kalte Butter in Würfel schneiden und mit dem Mehl verkneten. Zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Quadrat (etwa 15 x 15 cm) flach drücken und etwa 20 Min. in den Kühlschrank legen.

3 So wird Blätterteig touriert:

Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 27 x 27 cm) ausrollen. Das Butterquadrat versetzt mittig darauflegen.



- 4 Die Teigecken so darüberschlagen, dass die Butter eingepackt ist. Das Teig-Butterquadrat zu einem Rechteck (etwa 30 x 18 cm) ausrollen. Je genauer und exakter der Teig ausgerollt wird (da dann die Butter gleichmäßig darin verteilt ist), desto gleichmäßiger geht er beim Backen auf.



- 5 Den Teig von der kurzen Seite her übereinanderschlagen, so dass 3 Lagen entstehen. Dies nennt man "**einfache Tour**". Den Teig in Folie gewickelt mind. 20 Min. in den Kühlschrank legen.



- 6 Das Teigpaket drehen und erneut auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 18 cm) ausrollen. Nun den Teig von den beiden kürzeren Seiten her so zur Mitte hin einklappen, dass die Kanten aneinanderstoßen.



- 7 Dann noch einmal zusammenklappen, so dass 4 Lagen entstehen. Dies nennt man eine "**doppelte Tour**". Das Teigpaket wieder in Folie gewickelt mind. 20 Min. in den Kühlschrank legen.



- 8 Nun jeweils eine einfache und eine doppelte Tour inklusive Kühlzeiten wiederholen. Danach den Teig 3-4 mm dünn ausrollen. Den Blätterteig laut Rezept weiterverarbeiten.
- 9 Aus Blätterteigquadraten lassen sich viele hübsche Formen schneiden:





Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Bevor Blätterteig gebacken wird, den Teig etwa 15- 20 Min. ruhen ("entspannen") lassen. Dann behält er beim Backen die Form und zieht sich nicht zusammen.
- Der fertig tourierte Blätterteig kann in Folie gewickelt bis zu 3 Tagen im Kühlschrank gelagert werden.
- Nach Belieben den Blätterteig in gewünschter Größe (Quadrate, Rechtecke etc). ausrollen und bis zur Verwendung einfrieren.
- Aus dem Grundrezept Blätterteig kann man z. B. die [Friesentorte](#) zubereiten.

