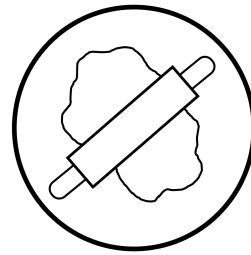


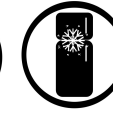
Blätterteig



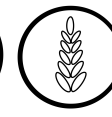
1 Stück



Vorbereitung
10 Minuten



12h
Kühl stellen



Mit
Weizen



Mit
Laktose



Thermomix®
Rezept

200g Butter (gefrohren)
200g Weismehl
90g Wasser
½ TL Salz

Butter in Stücke schneiden und zusammen mit Mehl, Wasser und Salz im Mixtopf 20 Sekunden lang auf Stufe 6 zerkleinern. Es entsteht nun ein krümeliger Teig. Diesen vorsichtig herausnehmen und zu einem rechteckigen Block formen. In Frischhaltefolie wickeln und 12 Stunden im Kühlschrank lagern. Den Teig herausnehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Viereck ausrollen. Den Teig zu einem Briefumschlag falten, umdrehen und nochmals zu einem kleineren Briefumschlag falten. Den Teig nun erneut zu einem Viereck ausrollen. Diesen Prozess 3-5 Mal wiederholen und den Teig dann nochmals eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach kann der Teig als Blätterteig weiterverarbeitet werden.

Du kannst diesen Teig auch schon nach 30 Minuten zum ersten Mal weiterverarbeiten, jedoch wird die Textur des Teiges besser, wenn du ihm Zeit gibst.

