

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte für den NEFF-Gasherd

Bretten / Baden, [1950]

Blätterteig

urn:nbn:de:bsz:31-56603

Blätterteig

Um einen guten und schmackhaften Blätterteig herzustellen, sind erstklassige Zutaten, sowie eine sorgfältige Bearbeitung in einem kühlen, aber luftigen Raum zunächst das Wichtigste. Man verwende nur bestes, griffiges Mehl und eine trockene, zähe, ungesalzene Butter.

Der Vorteig: Aus gesiebttem Mehl, einer Prise Salz und Wasser (Mengenangabe bei den Einzelrezepten) bereitet man einen glatten, der Festigkeit der Butter entsprechenden Vorteig, den man so lange bearbeitet, bis er sich von den Händen löst.

Unter die mit Wasser ausgewaschene Butter arbeitet man 15 % des Mehles, formt dieselbe zu einem Rechteck und legt sie kühl. Das Unterarbeiten des Mehles in die Butter hat den Zweck, die restlichen Flüssigkeitsstoffe der Butter aufzunehmen.

Vorteig und Butter müssen beim Einziehen (auch Einrollen genannt) gleich fest und gut durchgekühlt sein. Ist beim Einrollen der Teig fester als die Butter, so entstehen schlechte Lagen, und der Teig kann sich beim Backen nicht in gewünschter Weise entfalten. Der Vorteig wird mit einem Tuche bedeckt, damit sich keine Kruste bildet.

Das Ziehen des Blätterteiges: Nach etwa 20–25 Minuten kann man mit dem Einrollen der Butter in den Teig beginnen. Auf dem mit Mehl bestäubten Tisch rollt man den Teig nach allen vier Seiten aus, jedoch so, daß er in der Mitte noch stärker bleibt und die Form eines Kreuzes hat. In die Mitte legt man das Butterstück und umhüllt es von allen vier Seiten. Nun rollt man denselben je nach der Menge des Teiges 8–12 mm stark, aber stets in einer Richtung zu einem Rechteck aus.

Man entfernt durch Abkehren mit einem Handbesen das anhaftende Mehl und schlägt ein Drittel der Teigfläche nach innen zu ein. Das andere Drittel der gegenüberliegenden Seite legt man über das eingeschlagene Teigstück, so daß nun drei Teigschichten übereinanderliegen. Dies heißt im Fachausdruck „die einfache Tour“. Bei der doppelten Tour wird der Teig ebenfalls wieder in gleicher Weise ausgerollt. Hier

legt man jedoch die Enden rechts und links nach der Mitte zusammen, so daß sie sich berühren. Die so entstandene Fläche wird dann nochmals übereinandergelegt, so daß man dadurch vier Teiglagen erhält, und wieder ausgerollt. Je öfter der Teig ausgerollt und wieder zusammengeslagen wird, desto blättriger wird er.

Nach jeder Tour soll der Teig etwa 10 Minuten ruhen, und hierzu wird er mit einem Tuche bedeckt. Durch das Ruhen verliert der gezogene Teig seine Zähigkeit und läßt sich bei der nächsten Tour besser ziehen. Man gibt dem Blätterteig entweder vier einfache Touren oder drei einfache und eine doppelte Tour oder auch drei doppelte Touren. Treibt der Teig beim Backen zu hoch, so muß man ihm noch eine einfache Tour geben. Nimmt man das Einrollen des Teiges zu rasch hintereinander vor, so schnurren die aufgearbeiteten Teigstücke beim Backen, das heißt sie schrumpfen zusammen und werden unansehnlich.

Die aufgearbeiteten Blätterteigstücke setzt man auf mit Wasser befeuchtete Bleche, läßt sie noch einige Minuten ruhen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in starker Hitze ab. Der Backofen muß für Blätter- und Brandteig mindestens 20–25 Minuten gut vorgewärmt werden.

Blätterteig für Kleingebäck

500 g ungesalzene, ausgewaschene, zähe Butter, 500 g Mehl, 2,5 g Salz, 1 Eigelb, 5 g Staubzucker.

Blätterteig für Pasteten und Käsegebäck

500 g ungesalzene, ausgewaschene, zähe Butter, 500 g Mehl, 4 g Salz, 1/2 Eigelb.

Quark-Blätterteig

250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g trockener Quark, 1 Prise Salz. Das gesiebte Mehl wird auf dem Brett zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte kommt der Quark und die kalte in Stücken zerpfückte Butter. Die Masse wird schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man an einem kühlen Platze über Nacht ruhen läßt. Am nächsten Tag rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, wiederholt dies 2–3mal und läßt den Teig darauf nochmals 1 Stunde ruhen.

Dieser Teig kann z. B. zum Einhüllen von Würstchen und zu verschiedenem Kaffegebäck verwendet werden.