

Blätterteig

Zutaten:

- 800 g Mehl T65
- 400 g kalte Butter
- 250 ml Wasser
- 5 g Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine, die mit einem Knethaken für Teig ausgestattet ist, geben und vermischen. Rühren Sie solange, bis eine Teigkugel entsteht. Nehmen sie die Kugel heraus, ohne sie zu kneten. Gegebenenfalls Mehl zugeben, wenn der Teig zu klebrig ist.

Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche den Teig in Form eines großen Rechtecks ausrollen. Es spielt keine Rolle, wenn der Teig nicht ganz glatt ist, das gibt sich beim anschließenden Falten. Aus dem Teig nun ein Rechteck formen (3 mal so lang wie breit).

Den Teig nun folgendermaßen falten: rechter Rand in die Mitte nach links und linker Rand nach rechts in die Mitte darüber (oder anders herum), dass man eine dreifach gefaltete Teigplatte erhält. Jetzt um 90 Grad drehen und den Teig erneut zu einem Rechteck (3mal so lang wie breit) ausrollen. Dieser Vorgang muss viermal wiederholt werden.

Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.