

Blätterteig – Pâte feuilletée

Herstellungsmethoden:

**Deutscher
Blätterteig**

Fetteig innen

**Französischer
Blätterteig**

Fetteig außen

**Holländischer
(Blitz-) Blätterteig**

Fett, Wasserteig vermischt

Zutaten für ca. 700 g Teig:

320 g Weizenmehl (Type 550), 240 g Butter, 90 g Wasser, 60 g Milch, 6 g Salz

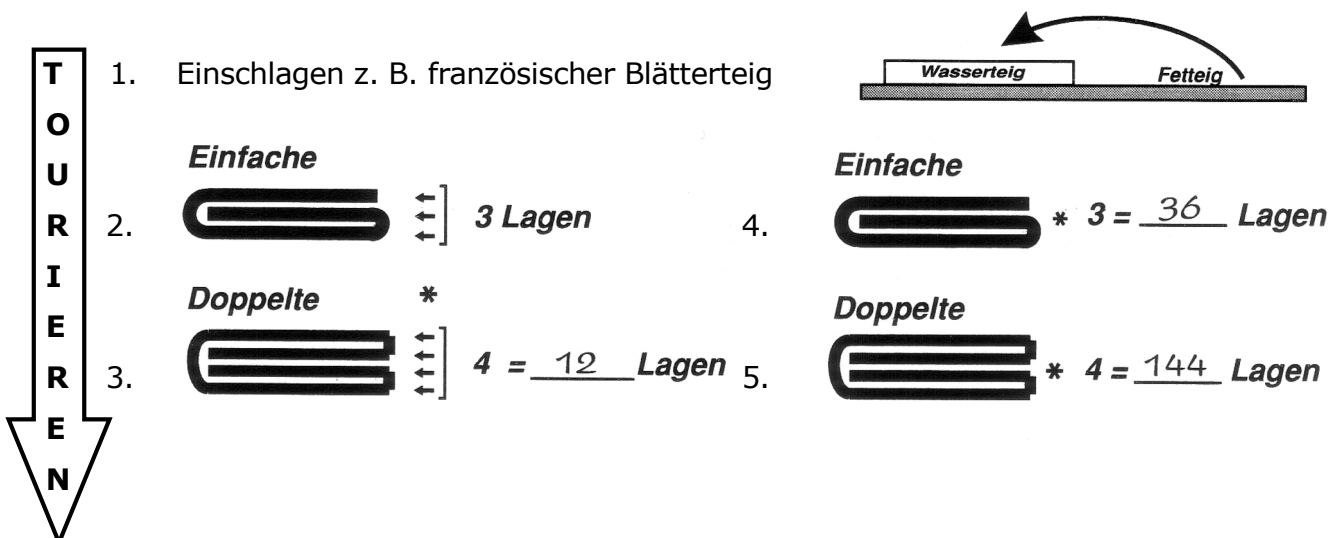
Wasserteig:

300 g Weizenmehl Type 550
90 g Wasser
60 g Milch
15 g Butter
6 g Salz

Fetteig:

225 g Butter
20 g Weizenmehl Type 550

Fertigstellung:



Wichtige Punkte bei der Verarbeitung von Blätterteig:

1. Beim Einrollen und Tourieren sollten beide Teige die gleiche Festigkeit haben.
2. Das Ausrollen beim Tourieren muss vorsichtig geschehen;
 - der Teig darf nicht festkleben.
 - das Rollholz muss wirklich rollen, der Teig soll nicht gedrückt oder geschoben werden.
 - abwechselnd von vorne nach hinten und von rechts nach links ausrollen.
3. Beim Tourieren wird der Teig gleichmäßig etwa 1 cm stark ausgerollt.
4. Überschüssiges Mehl vom Teig entfernen.
5. Zwischen den Arbeitsgängen soll der Teig abgedeckt kühl ruhen.
Damit der Teig die Spannung verliert.