



## Rezeptsammlung



### Blätterteig

Vorbereitungszeit: 15 Std.

Kochzeit: 0,0 Std.

Gesamtzeit: 15,0 Std.

Quelle: Marcel Paa und Torsten Voß

Portionen: 1,2 kg

#backen #blätterteig

Schon lange habe ich mich mit dem Gedanken beschäftigt einen Blätterteig herzustellen. Dann war plötzlich die Entscheidung da und ich starte das Unterfangen, das erstaunlicherweise ein sehr gutes Produkt zum Ergebnis hatte. Natürlich habe ich mich etwas über den Blätterteig informiert und gebe diese Informationen nun sehr gerne an Euch weiter.

Der Blätterteig ist eine französische Erfindung und wurde gegen Ende des 18. Jahrhunderts von dem französischen Koch Marie-Antoine Carême erfunden, der für seine „pâte feuilletée“ Butter statt Öl verwendete und genau beschrieb, wie der Teig sechsmal „eingezogen“ werden sollte. Daher nennt man diese Form des Teiges auch heute noch Zugteig.

Heute kennen wir drei verschiedene Varianten des Blätterteigs:

- französischer Blätterteig (den stelle ich heute vor)
- deutscher Blätterteig
- holländischer Blätterteig (oder auch Blitzblätterteig)

Die Unterschiede liegen in den Vorbereitungszeiten und den Backergebnissen. Eines vorweg: lecker sind sie alle. Beim deutschen Blätterteig wird für den Vorteig weniger

Innosol GmbH  
02/2023

Butter eingearbeitet und beim Tournieren deutlich mehr Butter verwendet – dieses treibt den Blätterteig beim Backen sehr in die Höhe und eignet sich daher sehr gut für volumenstarke Gebäcke, wie zum Beispiel Pasteten.

Insgesamt ist bei dem Buttergehalt an ein diätisches Lebensmittel nicht zu denken, hier steht der Genuss klar im Vordergrund. Die Zutaten sind sehr überschaubar und die Anfertigung ist recht einfach, jeder kann das eigentlich machen. Zwar gibt es gute Produkte am Markt zu kaufen, jedoch waren die Apfeltaschen, die ich mit dem Teig produzierte, wunderbar und der Teig ist deutlich besser aufgegangen als die Teigplatten aus dem Supermarkt. Der Teig kann gut eingefroren werden und ist dass drei Monate bei -25 Grad haltbar. Zum Backen den Teig über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und dann am nächsten Tag ausrollen und backen.

Auch muss man sich nicht zu sehr an die Zeitangaben halten. Der Teig kann gerne zwischen den Touren länger im Kühlschrank liegen, das macht ihm nichts aus. Aus diesem Grund empfehle ich ausdrücklich die Anfertigung von eigenen Blätterteigvorräten. Für Croissants verwendet man Plunderblätterteig, der ebenso hergestellt wird, jedoch unter Verwendung von Hefe.

Und die Kalorien? Der Teig wiegt ungebacken 1,15 kg. Auf 100 Gramm berechnet ergeben sich rund 409 kcal. Beim fertigen Produkt muss der Backverlust abgezogen werden, der sich in aller Regel auf 20% berechnet, d.h. 100 g gebackener Blätterteig umfasst rund 500 kcal.

Produkt	Brennwert ↕		Fett ↕	Kohlenhydrate ↕	Protein ↕
400 g Butter	12408 KJ	2964 kcal	332 g	2,4 g	2,8 g
500 g Mehl, Weizenmehl Typ 405	7295 KJ	1742 kcal	5 g	361,7 g	50,2 g
	<b>19703 KJ</b>	<b>4706 kcal</b>	<b>337 g</b>	<b>364,1 g</b>	<b>53 g</b>

## ZUTATEN

### Für den Blätterteig:

500 g Weizenmehl Type 405  
200 g Butter  
250 g Wasser kalt  
12 g Salz

### Für das Tournieren:

200 g Butter kalt

## ZUBEREITUNG

### Blätterteig:

Mehl und Butter in die Küchenmaschine geben. Danach das Ganze zirka 5-10 Min. gut mit dem K-Haken verreiben. Das Salz zum Wasser geben und auflösen.

Das Wasser in die Mehl-Butter-Mischung geben. Nur noch kurz zu einem Teig mischen (nicht kneten). Ebenfalls den K-Haken nehmen.

Diese Mischung sieht dann so aus und sollte leicht krümelig und locker sein.



Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig darauflegen und zu einer Kugel formen. Dann kreuzweise einschneiden.



Die entstandenen Ecken ausziehen und ein Kreuz ausrollen. Die vorbereitete Butter in die Mitte des Kreuzes legen und vollständig mit dem Teig einpacken.



Am Ende liegt ein ziemlich dickes Paket vor uns, in dem die ganze Butter eingeschlagen ist. Der Teig ist noch etwas grob und weist noch keine feine Struktur auf – das macht auch nichts, denn die Struktur bekommt der Teig später.



### **Tourieren:**

Den Teig mit dem Rollholz gleichmäßig flachdrücken/schlagen. Anschließend den Teig zu einem Rechteck von ca. 8-10 mm Dicke auswallen.



Dem Teig eine doppelte Tour geben. Das heißt, die beiden Enden der Längsseite in die Mitte des Teiges umlegen.



Danach dieses Stück nochmals in der Mitte übereinanderlegen.





Anschließend den Teig in ein Teigtuch (Gärfolie) packen für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Dort kann er auch deutlich länger liegen, das stört den Teig nicht und Ihr macht einfach weiter, wenn es wieder besser passt.

Danach den Teig erneut ausrollen (in die andere Richtung als beim ersten Mal, d.h. zum Ausrollen legt Ihr nun die schmale Seite direkt vor Euch und rollt dann mit dem Nudelholz munter drauflos, bis wieder 0,8 cm erreicht sind. Dabei immer schön rechteckig bleiben).

Anschließend die zweite Tour geben, wie beim ersten Mal und die dritte Tour sofort daran anschließen (d.h. er muss vor der dritten Tour nicht wieder in den Kühlschrank). Erst jetzt kommt der Teig wieder in ein Teigtuch (Gärfolie) und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Anschließend die vierte Tour geben, wie beim letzten Mal (Total 4 x eine doppelte Tour geben). Den Teig wiederum in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Morgen ist der Blätterteig einsatzbereit und kann ausgerollt werden.

### **Haltbarkeit Blätterteig:**

Lagerung bei 2-5 Grad (Kühlschrank) ca. 5-7 Tage

Lagerung bei -18 Grad (Tiefkühler) ca. 1-2 Monate

Anwendungsbereiche

Wähen, Tartes, Quiche, Patisserie

### **Tourieren:**

Beim Tourieren wird der Teig mehrmals ausgerollt und wieder zusammengelegt. Dadurch wird der Fettstoff gleichmäßig als hauchdünne Plättchen im Teig verteilt. Überall dort, wo Fettplättchen eingelagert sind, entstehen beim Backen Dampfblasen, welche das Gebäck auftreiben. Zwischen den einzelnen Touriergängen den Blätterteig immer kühl stellen. Schonend, gleichmäßig und vorsichtig Tourieren.

Blätterteig ist weder süß noch salzig. Daher eignet er sich sowohl für herzhaftere als auch für süße Gebäcke.

**Blätterteigabschnitte:**

Teigabschnitte niemals zusammenkneten, sondern nur zusammendrücken, aufeinanderlegen und nochmals ausrollen. Werden die Abschnitte wieder zusammen geknetet, verursacht dies einen Triebverlust im Teig und somit eine unregelmäßige Form des Gebäcks. Die Teigabschnitte können ausgezeichnet zum Beispiel zur Erstellung von Aperogebäcke oder für gefüllte Blätterteiggebäcke verwendet werden.