Blätterteig

Zutaten für 2 Lagen

- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 100 ml Wasser
- Salz
- 1 TL Essig

Zubereitung

1. 25 g Mehl mit 125 g Butter vermengen, in Frischhaltefolie einschlagen und in den Gefrierschrank legen
2. aus restlichem Mehl, 25 g Butter, Wasser, einer guten Prise Salz und Essig einen glatten Teig kneten
3. Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank kaltstellen, dann in sechs gleichgroße Stücke teilen
4. Teigstücke auf einer bemehlten Fläche jeweils rechteckig ausrollen
5. mit einer Käsereibe ein Fünftel der gefrorenen Buttermasse auf ein Teigstück reiben und verteilen
6. mit den nächsten Teigstück bedecken und gut andrücken
7. nach dem gleichen Muster alle Teigstücke stapeln, dabei die Butter gleichmäßig verteilen
8. den querliegenden Teig falten: von links zur Mitte, von rechts zur Mitte und dann beide Hälften zusammen
9. es sollten jetzt 24 Lagen Teig mit jeweils Butter dazwischen entstanden sein
10. den Teig in der Mitte durchschneiden und zu zwei Lagen dünn ausrollen