Blätterteig

ein Service von www.brauchtumsseiten.de

Blätterteig, auch Butterteig genannt - franz. feuilletage, engl. puff paste.

Um einen recht aufgehenden Blätterteig herzustellen, benötigt man ein griffiges Kaiser-Auszugsmehlund eine zähe Butter. Von diesen beiden Faktoren hängt in Hauptsache das Gelingen Blätterteiges ab. Auf 1 Kg Mehl wird 1 Kg Butter gerechnet. Die Butter ist vorher gut auszudrücken, damit kein Wasser zurück bleibt. Salzige Butter wäscht man vorher im Wasser aus. das Mehl wird mit kaltem Wasser zu einem festen teige angemacht. Als Gewürz kommt eine Prise Salz hinzu. Der Teig wird dann auf der Tischplatte recht glatt gearbeitet, er muß die Festigkeit der Butter haben. Ist er fester als die Butter, so drückt sich beim Ziehen letztere aus dem Teige, ebenso wäre es auch umgekehrt. Beide müssen also in gleicher Festigkeit sein. Teig und Butter wird dann auf Eis noch



etwas gekühlt und nachher in einem kühlen Raume möglichst auf ein Steinplatte mit Rollholz untereinander gezogen.

Dies geschieht folgendermaßen:

Die Butter drückt man zu einer viereckigen Form, die Tischplatte wird mit wenig Mehl bestäubt und in die Mitte dieser Teig gelegt. Nun rollt man 4 Seiten des Teiges aus, da er in der Mitte etwas dicker bleibt. Der ausgerollte Teig gleicht jetzt einem Kreuze. In die Mitte wird die Butter gelegt und nun wird diese mit allen 4 ausgerollten Teigseiten eingehüllt.

Das ganze ist nun zum ziehen fertig. Es wird zunächst in die Länge, dann in die Breite gerollt, so daß es ein Rechteck bildet. Je nach dem Quantum des Blätterteiges rollt man ihn beim ziehen entsprechend 11/2 cm dünn aus. Dann wird er in Lagen zusammen eingeschlagen. Man gibt sich mit dem Finger zunächst die Mitte der ausgerollten Teigfläche an und schlägt das linke Ende bin in die Mitte, dann das rechte Ende ein, und legt von diesem die andere Seite noch einmal darüber. Es entstehen auf diese Weise 4 Lagen, fachmännisch gesagt 4 Blatt. Der Blätterteig hat somit seine 1. Tour beentdet. 3-4 solcher Touren muß der Blätterteig bekommen, je nach dem Quantum. Bei einem solchen von 1 Kg Mehl genügen, wenn er gut ausgezogen ist, 3 Touren, Bei 2 Kg sind 4 Touren nötigweil die



größere Teigfläche nicht so dünn ausgezogen werden kann. Nach der 2. Tour läßt man den Teig etwas ruhen, sonst zieht er sich beim Ausrollen zusammen und das Gebäck schnurrt ebenfalls beim Backen. Ist der Teig fertig gezogen, so muß er mit einem Tuche bedeckt werden, weil sonst die Oberfläche eine trockene Kruste bekommt. Man bäckt zunächst eine Probe von einem kleinen Stück ausgerollten Teig, um zu sehen, wie der selbe aufgeht. Überschlägt sich das Blätterteigstück beim Backen, so muß der Teig noch eine Tour bekommen. Er bäckt nach fachmännischem Ausdruck zu wild. Der gezogene Teig wird dann hintereinander aufgearbeitet

und sofort gebacken.

Text, Beschreibung und die beiden Abbildungen 205 und 206 aus dem Buch: Schule und Praxis des Konditors. Ausgabe in deutscher, englischer und schwedischer Sprache. 2. Aufl. von 1927

Blätterteig, auch Butterteig genannt - franz. feuilletage, engl. puff paste.

Er kann nur gelingen, wenn man ihn an einem möglichst kühlen Orte macht und wenn alle Bestandteile dieselben kalt, die Butter so hart wie möglich ist. Zu einem gewöhnlichem guten Blätterteig nimmt man ½ Kilogramm sehr feines Mehl schüttet es in einen Haufen auf das Kuchenbrette, macht eine Grube hinein, vermischt ein ganzes Ei damit nebst einer Prise Salz, dann gießt man ¼ Liter kaltes Wasser hinzu und zuletzt zwei Eßlöffel voll Rum, verarbeitet dies mit dem Ballen der rechten Hand gehörig unter einander, schlägt den Teig zusammen und wieder auseinander, treibt ihn mit beiden Händen lang aus, formt ihn wieder zu einem Klumpen und so fort fast eine halbe Stunde lang, bis er ganz weich ist und schmiegsam ist, daß er sich leicht von dem Brett abnehmen läßt.

Blätterteig, auch Butterteig genannt - franz. feuilletage, engl. puff paste.

Zuletzt teilt man ihn in zwei Teile, rollt zwei fingerdicke Kuchen daraus, nimmt ½ Kilogramm frische, sehr feste Butter, die man in kaltes Wasser gelegt und mit einem Tuche gut abgetrocknet hat, drückt sie so breit, daß sie den den einen Kuchen fast bedeckt, legt den anderen Teigkuchen darüber, schlägt den Rand um und treibt dies mit dem Rollholz von sich weg so dünn als möglich aus, aber ohne daß die Butter durch den Teig sichtbar werden darf. Hierauf klappt man den Teig wieder zusammen, treibt ihn abermals aus und wiederholt dies noch mehrmals, legt ihn auf einen Teller und stellt ihn über Nacht auf Eis oder in den Keller.

Am folgenden Morgen wird er wieder einmigemal ausgetrieben und zusammen gefaltet, zuletzt halb so dick oder, wenn er zu einem Kuchen bestimmt ist, ganz so dick wie ein kleiner Finger ausgerollt und mit der nötigen Fülle belegt.

Ein anderes sehr gutes Verhältnis bilden ½ Kilogramm Mehl, ein nußgroßes Stück Butter, zwei Eidotter und ein ganzes Ei, viel Löffel voll kaltes Wasser, wozu man dann 375 Gramm Butter verarbeitet.

Ein Rezept aus dem Universal Lexikon der Kochkunst, Dritte verbesserte Auflage, 1. Band, Seite 93 von 1886

In aktuellen Kochbücher steht in der Zutatenliste: 1 Paket Blätterteig (TK-Produkt). Denn bequemer ist es den Blätterteig fertig zu kaufen. Es gibt ihn eigentlich in fast allen Lebensmittel Geschäften als Tiefkühl Produkt fertig zu kaufen zur weiteren Verarbeitung. Der Blätterteig besteht heute meistens aus mindesten 144 lagen und je nach Gebäck können es sogar 243 Lagen sein, wie zu lesen ist. Diese Arbeit können sie gerne der Industrie überlassen

Die Brauchtumsseiten (http://www.brauchtumsseiten.de)
Copyright © by Josef Dirschl, www.brauchtumsseiten.de - info@brauchtumsseiten.de