



Tillman's Rezept-Tipp

Blätterteig - einfach gut!

Zubereitung: Dieser Blätterteig ist mit viel Wartezeit verbunden (mehrere Ruhezeiten), dafür aber sehr sehr lecker, - wenn man ihn herzhaft mit z.B. Hackfleisch füllt.

Das gesiebte Mehl auf eine (am besten kalte) Platte geben, in die Mitte eine Vertiefung für Salz und Wasser drücken (groß genug, sonst läuft das Wasser zu den Seiten heraus. Salz und Wasser in diese Vertiefung geben. Erst vorsichtig das Wasser mit etwas Mehl verrühren, dann das gesamte Mehl gut und rasch einkneten, bis sich ein glatter Teig ergibt. Dies kann etwas dauern, sodass man, gerade wenn man das Rezept zum ersten Mal probiert, den Eindruck haben kann, es sei zu wenig Wasser, aber das ist falsch. Kein zusätzliches Wasser dazugeben(!), sonst wird der Teig nicht richtig blättrig.

Den Teig zu einer Kugel formen, kreuzweise einschneiden und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Spitzen der Einschnitte nach Außen ziehen und den Teig zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Butter zwischen zwei Blätter Backpapier legen und zu einem flachen Ziegel rollen, diesen auf den Teig legen und den Teig so übereinander schlagen, dass nach außen hin keine Butter zu sehen ist (am besten wie ein Briefkuvert). 15 Minuten in den Kühlschrank, dann den Teig in eine Richtung hin ausrollen und von zwei gegenüberliegenden Seiten nach innen einschlagen.

20 Minuten in den Kühlschrank. Ausrollen und in Dritteln übereinander schlagen (ein Drittel zur Mitte überschlagen, dann das letzte Drittel von der anderen Seite auch zu Mitte einschlagen). Wieder kalt stellen (20 Minuten). Den Vorgang des Überschlagens und Ausrollens noch 2-3 mal wiederholen. Danach den Teig gut durchkühlen lassen und z.B. mit Hackfleisch bestreuen verarbeiten.

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten

Zutaten: 50 g Mehl - gesiebt, 1 Msp. Salz, 125 ml Wasser - es muss eiskalt sein, 250 g Butter

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de