

BLÄTTERTEIG TOURIEREN 1/5

Ich zeige dir jetzt, wie man einen deutschen Blätterteig herstellt. Beim deutschen Blätterteig wird das Ziehfett in den Grundteig eintouriert, während beim französischen Blätterteig der Grundteig in das Ziehfett eintouriert wird. Beim holländischen Blätterteig machst du dir gar nicht so viel Mühe, du würfelst das Ziehfett und wirfst es in den letzten Minuten des Knetgangs einfach mit in den Kneuter.

Beim deutschen Blätterteig nimmst du deinen Grundteig und rollst ihn etwa auf die doppelte Größe deiner Ziehfettplatte aus. Dafür nimmst du ein Rollholz und rollst den viereckig zugestoßenen Grundteig doppelt so groß aus wie das Ziehfett. Schau zwischendurch, dass er nicht am Tisch klebt, eventuell gibst du etwas Mehl hinzu, damit er nicht klebt, du kannst ihn auch mal drehen. Wichtig ist, dass die vier Ecken niemals verschwinden, also beim Ausrollen darauf achten, dass er immer eckig bleibt.

So, mein Grundteig hat jetzt in etwa die doppelte Größe von meinem Ziehfett. Es gibt verschiedene Möglichkeiten das Ziehfett einzuziehen. Ich zeige dir jetzt mal diese Variante. Das Ziehfett ist noch in Papier eingeschlagen, ich kann es also problemlos hoch runternehmen, falls es nicht passt, ohne dass es klebt. Ideale Größe vom Teig ist, wenn die Ecken vom Ziehfett an die Kanten vom Grundteig stoßen. Das passt, also packe ich jetzt mein Ziehfett aus. Lege es wie eben gezeigt, diagonal auf meine Teigplatte, kann es ein bisschen andrücken und ziehe dann das Papier ab. Die Ecken vom Grundteig lege ich jetzt oben über der Ziehfettplatte übereinander, drücke sie in der Mitte zusammen und die Lücken schließe ich einfach mit den Händen, ziehe den Teig zusammen, so dass meine Ziehfettplatte gleich komplett eingeschlagen ist vom Grundteig.

Eine andere Möglichkeit das Ziehfett in den Teig einzuschlagen, sieht so aus, dass du den Teig länglich ausrollst, auch doppelt so groß wie das Ziehfett, du legst das Ziehfett in die Mitte und klappst von oben und unten den Teig rüber. Von unten und von oben schlägst du den Teig über das Ziehfett, schließt hier wieder die kleinen Lücken, die eventuell noch da sind und hast auch wunderbar dein Ziehfett in den Grundteig eingeschlagen.

Jetzt geht es los mit dem Tourieren. Ich zeige dir zuerst eine einfache Tour, egal ob du eine einfache oder doppelte Tour machst, du musst den Teig erstmal gleichmäßig dick ausrollen. Achte drauf, dass er nicht die Form verliert, reagiere rechtzeitig, ziehe ihn wieder gerade oder rolle mit einer Seite vom Rollholz etwas stärker drüber, dass er schön gleichmäßig dick und viereckig bleibt.

Du hast jetzt einen ausgerollten, gleichmäßig dicken, viereckigen Teig und bei der einfachen Tour und bei der doppelten Tour ist wichtig, dass du vor dem Zusammenlegen die Mehreste abfegst. Mit dem Tischbesen fegst du am besten zur Seite oder nach oben, nicht auf dem Boden, das Mehl vom Teig und legst ihn nun zusammen.

BLÄTTERTEIG TOURIEREN 2/5

Bei der einfachen Tour teilst du deinen Teig gedanklich in drei gleichgroße Abschnitte ein und schlägst ihn jetzt zu drei Lagen aufeinander. Auch hier denkst du dran, dass du das Mehl abfegst. Und von oben, du siehst jetzt 1, 2, 3 Schichten, das ist eine einfache Tour. Nach jeder Tour musst du den Teig um 90 Grad drehen. Du hast ihn eben schon in die Richtung gestresst, jetzt wird er in die Richtung ausgerollt. Also einmal drehen, wieder ein bisschen Mehl auf den Tisch und dann geht es weiter. Die klassische Tourierung beim deutschen Blätterteig ist eine einfache, eine doppelte und nach einer Pause nochmal eine einfache und eine doppelte Tour.

Die einfache Tour hatten wir eben schon, jetzt kommt die doppelte. Auch bei der doppelten Tour rollst du den Teig gleichmäßig dick und viereckig aus, achtest darauf, dass du deine vier Ecken behältst! Fegst wieder das Mehl ab und legst ihn diesmal zu vier Lagen aufeinander. Dazu nimmst du die Unterkante und Oberkante vom Teig und lässt sie ungefähr mittig aufeinander treffen. Du kannst hier die Lücken auch wieder ein bisschen schließen, zusammendrücken. Und auch ganz wichtig, fegst wieder das Mehl ab und noch einmal komplett übereinander. Bei der doppelten Tour fasst du 1, 2, 3, 4 Lagen übereinander.

Nach zwei Touren braucht dein Blätterteig unbedingt Ruhe. Sowohl das Ziehfett als auch der Teig müssen entspannen, eventuell auch wieder etwas durchkühlen, weil durch das Ausrollen erwärmt sich der Teig ständig. Und das sind so ungefähr 15 bis 20 Minuten im Kühlschrank. Wichtig in der Kühlpause, dass du dein Teig ordentlich einpackst. In Plastikfolie zum Beispiel, dass er nicht verhautet.

Der fertig tourierte Blätterteig hat jetzt nochmal geruht. Insgesamt hat er vier Touren bekommen. Zwei einfache und zwei doppelte. Nach der zweiten Tour und nach der vierten Tour hat er jeweils 15 Minuten Ruhepause im Kühlschrank bekommen.

Jetzt hat er fertig geruht. Ich habe ihn auf die finale Stärke ausgerollt, in etwa 2mm dick und schneide mir jetzt meine Teiglinge daraus aus. Dafür nehme ich ein Lineal und ein Messer und schneide mir erst mal einen geraden Rand ab. Und an diesen geraden Rand lege ich jetzt mein Lineal und messe alle 12 cm erst mal ab. Das Gute an einem Bäcker-Lineal, alle 12 cm gibt es hier schon eine Markierung. Ich muss also nicht viel rechnen. Ich lege die Null an die gerade Kante und alle 12 cm setze ich mir eine kleine Markierung. Das mache ich weiter unten auch. Wieder die Null an die gerade Kante anlegen und alle 12cm setze ich mir mit dem Messer eine kleine Markierung. Diese Markierungen verbinde ich jetzt immer von oben nach unten und erhalte so gleichmäßige 12 cm breite Streifen.

BLÄTTERTEIG TOURIEREN 3/5

Da ich für meine Teiglinge 12 cm große Quadrate brauche, mache ich das gleiche nochmal in die andere Richtung. Hierfür schneide ich mir jetzt oben einen geraden Rand ab. Und dann lege ich oben die Null an und setze wieder alle 12 cm eine Markierung. Das mache ich auf der linken und auf der rechten Seite. Und wenn du diese Punkte verbindest, hast du ganz viele 12 x 12 cm große Quadrate. Der entstandene Rest Blätterteig lässt sich wunderbar nochmal eckig ausrollen und zum Beispiel zu Schweineohren aufarbeiten. Die Quadrate werden jetzt je nach Wunsch geformt und gefüllt entweder vor dem Backen oder nach dem Backen. Ich zeige dir mal ein paar Variationen.

Eine Möglichkeit ist mit sogenannten Stempeln zu arbeiten. In das Quadrat drückst du von oben den Stempel rein und erhältst ganz einfach diese Form. Die eine Ecke wird auf die Seite rübergeschlagen, die andere auf die und du kannst erahnen, was für eine schöne Gebäckform das wird. Diese Form kannst du jetzt vor dem Backen schon füllen oder erst nach dem Backen. Das bleibt dir überlassen.

Es gibt aber auch Formen, die sollten unbedingt vor dem Backen gefüllt werden wie zum Beispiel Taschen. Für Taschen nimmst du dir auch ein Quadrat, nimmst eine am besten im Dressierbeutel vorbereitete Füllung und füllst auf eine Seite die Füllung auf. Schließt die Tasche und kannst, wenn du möchtest, mit dem Messer am Rand noch ein Muster reinschneiden oder es auch einfach nur ran drücken. Wichtig ist, wenn dein Teig zu trocken ist, solltest du die Klebefläche leicht anfeuchten mit etwas Wasser oder auch etwas Ei.

Eine weitere Möglichkeit ist die Windmühle. Du nimmst dein Quadrat und schneidest jeweils in alle vier Ecken von der Mitte ausgehend den Teigling ein und drückst jede zweite Ecke in die Mitte. Das heißt, eine Ecke bleibt liegen, eine geht in die Mitte. Eine bleibt liegen, eine geht in die Mitte. Kannst du richtig rein drücken in der Mitte. Eine bleibt liegen, eine geht in die Mitte, eine bleibt liegen, eine geht in die Mitte. Auch das ist eine klassische Form für Blätterteiggebäcke. Traditionell wird die nach dem Backen mit einer süßen Creme und vielleicht Obstauflage ausgarniert.

Eine weitere Möglichkeit ist die Schleife. Auch hier nehmen wir das Quadrat als Ausgangssituation. Legen in die Mitte eine Füllung rauf, schlagen die Form als Dreieck übereinander, schneiden beim rechten Winkel den Teigling ein und klappen die eine Seite auf die andere rüber. Es gibt noch unzählige weitere Blätterteigvariationen, lass deiner Fantasie einfach freien laufen.

BLÄTTERTEIG TOURIEREN 4/5

Ich möchte dir noch eine weitere Form von Blätterteiggebäcken zeigen, und zwar die Königinnen-Pasteten. Dafür brauchst du einmal den Blätterteig auf 5 mm Stärke ausgerollt und einmal auf 2 mm. Aus dem 5 mm dicken Blätterteig stichst du mit einem Pastetenausstecher die Ringe aus. Das heißt, der ist beweglich, das Innenteil lässt sich bewegen. Du stichst sowohl den Rand als auch das Mittelteil aus. Und am Ende brauchst du diesen Ring auf 5 mm Stärke. Aus dem dünnen Blätterteig stichst du nur den Boden aus, das heißt du hältst das Mittelteil fest und stichst nur die Außenkante aus. Der Ring wird auf den Boden gesetzt, damit das hält. Nimmst du am besten ein

Pinsel mit etwas Wasser, drückst du den Pinsel ein bisschen aus, machst den Ring leicht feucht und setzt ihn auf dem passenden Boden auf.

Diese Pastete kommt nach einer Ruhepause – jeder Blätterteig braucht nach der Aufarbeitung noch etwas Ruhe, ungefähr 30 Minuten – kommt er dann in den Ofen. Bei ungefähr 210°C für 25 Minuten backt diese Königinnenpastete richtig schön nach oben. Das funktioniert allerdings nur mit einem deutschen oder französischen Blätterteig, weil du hier durchgängige Fettschichten hast. Bei einem holländischen Blätterteig hast du unterbrochene Fettschichten und die Gebäcke könnten nicht so schön in die Höhe ziehen. Eine Königinnenpastete wird, wie gesagt, etwa so hoch und wird nach dem Backen erst gefüllt. Klassischerweise mit Würzfleisch.

Man kann beim Herstellen von Blätterteig-Gebäcken natürlich auch einige Fehler machen. Ich habe dir schon ein bisschen was gezeigt, worauf du beim Tourieren achten solltest. Das ist zum einen, dass der Teig immer gleichmäßig dick ausgerollt wird und dass du das Mehl zwischen den Schichten immer schön wegfegst, denn das Mehl könnte als Trennschicht fungieren. Wenn du am Ende deine Pastete nach dem Backen anhebst, kann es sonst passieren, dass du auf einmal zwei Teile in der Hand hast, weil zwischendrin so eine Mehlschicht war, die diese Schichten getrennt hat, sodass es auseinander fällt. Das gleichmäßig dicke Ausrollen ist wichtig, dass auch die Teig- und Fettschichten gleichmäßig dick sind. Wenn die Fettschichten am Ende zu dick sind, schmelzen sie im Ofen aus und du hast gar keine Blätterung. Wir haben im Grundteig vom Blätterteig keine Hefe drin. Wenn wir die Fettschichten verlieren, lockert da gar nichts mehr. Die Fettschichten ermöglichen uns eine physikalische Lockerung im Blätterteig. Sie halten sozusagen den Wasserdampf, der sich in den einzelnen Fettschichten ausdehnt, innerhalb dieser Fettschichten. Die Fettschichten isolieren die einzelnen Teigschichten voneinander. Deshalb ist es wichtig, dass du gleichmäßige, gleichmäßig dicke und gleichmäßig durchgängige Fett- und Teigschichten in deinem Teig hast.

BLÄTTERTEIG TOURIEREN 5/5

Abhängig von der Menge des Ziehfetts, musst du auch deine Fettschichten erhöhen. Das heißt, wenn du auf einen Grundteig mit einem Kilo Mehl, auch 1 Kilo Ziehfett in den Blätterteig eintourieren möchtest, musst du dementsprechend viele Touren geben, damit du am Ende nicht zu dicke Fettschichten hast. Weil dicke Fettschichten schmelzen aus und das habe ich dir eben schon erklärt, dann hast du keine ausreichende Blätterung. Also viel Fett, viele Touren, wenig eingezogenes Fett, wenig Touren.

Natürlich gibt es auch einen Leitsatz für Blätterteiggebäck. Blätterteiggebäck muss mindestens 62 Prozent Fett auf die Mehlannteile berechnet enthalten.