

## BLÄTTERTEIG GRUNDLAGEN

Blätterteig besteht aus einem hefefreien Grundteig und einer Ziehfettplatte. Beides muss irgendwie zusammengebracht werden.

Du rollst den Grundteig aus, legst das Ziehfett drauf und schlägst es in den Grundteig ein. In dem anschließenden Schritt rollst du das ganze Paket aus, faltest es übereinander, rollst es wieder aus, faltest es übereinander. Das nennt man Tourieren. Wie genau man das macht, zeig ich dir gleich.

Bei der Herstellung von Blätterteig ist einiges zu beachten. Zum einen sollte die Verarbeitungstemperatur von Teig und Ziehfettplatte oder auch Butterplatte möglichst kühl sein. Durch das ständige Ausrollen und Zusammenfalten erwärmt sich der Teig wieder, das würde fatale Folgen haben, wenn es so warm wird, dass das Ziehfett ausschmilzt, weil dann habe ich am Ende keine durchgängigen Fettschichten mehr und mein Gebäck kann nicht schön in die Höhe lockern. Wenn du beim Tourieren alles richtig machst, bekommst du am Ende eine wunderbar lamellenartige Krumenstruktur in deinem Blätterteiggebäck.

Typische Blätterteiggebäcke sind zum Beispiel süße Apfeltaschen oder Kirschtaschen, das sind dann Blätterteiggebäcke, die vor dem Backen schon gefüllt werden oder vielleicht kennst du auch Königin-Pasteten, die werden erst nach dem Backen gefüllt, in der Regel herzhaft, mit zum Beispiel Würzfleisch.

Übrigens: Croissants sind keine Blätterteiggebäcke. Der Grundteig fürs Croissant enthält Hefe und gehört daher zu den Plundergebäcken. Beim Blätterteig habe ich keine Hefe im Grundteig.

Genau Tourier-Anleitungen findest du im Video „**BLÄTTERTEIG TOURIEREN**“