

## Blätterteig

|        |              |
|--------|--------------|
| 250 g  | Mehl         |
| 250 g  | Butter       |
| 5 g    | Salz         |
| 1 Tl   | Zitronensaft |
| 125 ml | Wasser       |

Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und 30-40 g Butter, Salz, Wasser und Zitronensaft in eine Mulde geben. Mehl nach und nach mit den Zutaten mischen, so dass grobe Brösel entstehen. Diese Masse mit einem Schaber mehrmals hacken, bis ein homogener, mittelfester Teig entstanden ist.

Den kalten Teig auf eine Größe von ca. 30 cm auswallen. Butter in der Mitte auslegen und den Teig einschlagen. Das Paket mit der Nahtstelle nach unten auf die kalte Arbeitsfläche legen und länglich ausrollen. Beide Enden einschlagen, nochmals ausrollen und wieder einschlagen. Teig mindestens 15 Minuten kaltstellen. Anschliessend drei mal jeweils 2 Touren geben und den Teig dazwischen immer wieder kaltstellen.



Auf kalter Arbeitsfläche arbeiten!  
Die 30-40 g Butter in kleine Würfel schneiden und alle Zutaten in einen Mehrling geben.



Mit den Fingern zusammenreiben, bis aus den Zutaten grobe „Brösel“ entstehen. Notfalls nochmals etwas Wasser zufügen.



Mit einem Teigschaber den Teig hacken, um 90 Grad drehen und wieder hacken, bis ein mittelfester Teig entsteht.



Mehrmals einstechen, in Folie einschlagen und kaltstellen.



Den kalten Teig auf ca. 30 cm Kantenlänge auswallen und die Mitte etwas dicker lassen.



Kalte Butter flächig auf den Teig legen und den Teig darüber schlagen. Die Nahtstellen gut schliessen.



Teig mit der Nahtstelle nach unten auf die kalte Arbeitsfläche legen und Teig länglich auswallen.



Teig wenden und einklappen (dritteln), nochmals auswallen und einklappen (Tourieren = Touren geben).



Den Teig für die weiteren Touren kaltstellen.



Anschliessend 3 mal jeweils 2 Touren geben, immer wieder kaltstellen.



Jeden Touren-Durchgang durch Eindrücken der Finger kennzeichnen.



Nach einer Tour die Enden durch Klopfen mit dem Holz andrücken.