

## Blätterteig: deutscher Butterteig

### Zutaten

1 kg	glattes Mehl
500 g	Wasser
15 g	Salz
10 g	Essig oder Rum
100 g	Butter (Butterziegel)
800 g	Butter
80 g	glattes Mehl

### Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten für den Grundteig und den Butterziegel herrichten.
2. Mehl, Salz, Wasser, Essig oder Rum miteinander mischen. Mit der Butter intensiv zu einem glatten Teig kneten.
3. Teig zu einer Kugel schleifen, kreuzförmig einschneiden und zugedeckt 20 min kühl rasten lassen.
4. Butter mit (5-10%) Mehl zu einem Ziegel Formen (Größe circa 200 x 200mm).
5. Der Fettziegel muss die gleiche Konsistenz wie der Grundteig haben.
6. Grundteig in Kreuzform ausrollen.
7. Fettziegel in die Mitte des Grundteiges legen und mit den Teigenden straff einschlagen.
8. Tourieren: 2 einfache, 2 doppelte.

## Technik des Tournierens:

### Einfache Tour:

- Teig rechteckig ca. 2 cm dick ausrollen
- Staubmehl abkehren
- Den Teig in drei Lagen übereinanderlegen
- Nach jeder einfachen Tour, den Teig zugedeckt 10 min kühl rasten lassen.

### Doppelte Tour:

- Teig ca. 2 cm dick in der Querrichtung zur vorhergegangenen Tour ausrollen.
- Staubmehl abkehren
- Teig in vier Lagen gleichmäßig übereinanderlegen
- Nach jeder doppelten Tour zugedeckt 20 min kühl rasten lassen.

### Standard sind eine einfache und doppelte Tour, die in folgender Reihenfolge durchgeführt werden:

- Einfache Tour: dreimal einschlagen
- Doppelte Tour: viermal einschlagen

### Ab 30% eingezogenen Fett werden eine einfache Tour und zwei doppelte Touren durchgeführt:

- Einfache Tour: dreimal einschlagen
- Doppelte Tour: viermal einschlagen