



Blitz-Blätterteig (Holländischer Blätterteig)

Homepagerezepte

Portionen 1 Kg

ZUTATEN

500 g Mehl

200 g Margarine

250 ml Wasser (1/4 L)

Salz 1/2 TL

ZUBEREITUNG

Margarine in 2 cm große Würfel schneiden und kalt stellen

Salz in Wasser auflösen

Das Mehl mit dem Wasser zu einem Grundteig verkneten, bis er nicht mehr am Schüsselrand klebt

Margarinewürfel begeben und so vermengen, das die Margarinewürfel ganz bleiben

In kurzen Abständen vier doppelte Touren geben

Vor der endgültigen Verarbeitung den Teig 30 min im Kühlhaus ruhen lassen

Backtemperatur im Ofen 200°C (Heißluftofen 180°C) ca. 20 Minuten