

## Blätterteig nach Deutscher Art - einfache und doppelte Tour

Rezept von Diddi Nitschke, Café Göbel, Laubach

### Zutaten Grundteig:

250 g Weizenmehl 405

150 g Wasser kalt

5 g Salz

5 g Zucker

15 g + 250 g Butter

### Zubereitung:

All diese Zutaten zu einem Teig verkneten. 20 Minuten den Teig in einem Tuch oder einer großen Schüssel mit Deckel ruhen lassen. Weitere 250 g kalte Butter zu einem Finger dicken Rechteck ausrollen und kalt legen. Den Grundteig nun 3fach so groß ausrollen wie die Butterplatte. Die Butterplatte auf den Grundteig auflegen und zu einem Päckchen einpacken. Jetzt das Ganze auf ein Daumen dickes Rechteck ausrollen.

### Einfache Tour:

Den Teig zu einem Drittel von rechts nach links umschlagen und das Teigende von links nach rechts übereinander legen. Dies nennt man eine einfache Tour. Nun die Teigplatte in Folie einpacken und 20 min kühlen.

### Doppelte Tour:

Die Teigplatte auf Fingerstärke zum Rechteck ausrollen, von rechts zur Mitte umschlagen, und von links zur Mitte. Das Ganze noch mal übereinander legen. Dies nennt man eine Doppelte Tour. Nun wieder 20 min in Folge kühlen.