

## Blitz Blätterteig

### Zutaten Blätterteig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 EL Zucker

200 g kalte Butter

120 ml kaltes Wasser

1. Das Mehl mit Salz und Zucker mischen. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und in einer Küchenmaschine vermengen. Währenddessen das Wasser dazu giessen und nur solange rühren, bis alles miteinander verbunden ist. Die Butterstücke sollten noch zu sehen sein.

2. Den Teig etwas flach drücken, in Klarsichtfolie wickeln und mind. 2 Std. kühlen. Den Teig wieder auspacken und auf einer bemehlten Fläche rechteckig auswallen. Den oberen Teigdrittel zur Mitte klappen und den unteren Teig draufklappen. Wieder 30 Min. kühl stellen.

3. Den Teig wieder auspacken und so drehen, dass die «offenen Ränder» nach oben und unten schauen. Den Teig rechteckig auswallen, den oberen Teigviertel einklappen, den unteren Teigviertel einklappen und dann beide eingeklappten Teile aufeinander legen, so wie bei einem Buch. 30 Min. kühl stellen und diesen Schritt wiederholen.