

Blätterteig (Halbblätterteig)

Zutaten

- 300 g Mehl
- 100 g Sorghumhirsemehl
- 10 g Salz
- 50 g Butter
- 100 g Butter
- 2 dl Wasser



Zubereitung

1. 50 g Butter in Flocken schneiden, unter das Mehl reiben
2. Wasser und Salz dazumischen
3. alles zusammen kneten
4. Teig zu einem Rechteck 3 - 5 mm dick auswallen
5. 100 g Butter in kleine flache Stücke schneiden und auf die Hälfte des Teiges verteilen, den Teig zusammen falten.
6. Den Teig zu einem langen Rechteck auswallen. Teig in 3 Teile zusammen falten. Dies ein weiteres Mal wiederholen. (= 1. und 2. Tour) Teig kurze Zeit kalt stellen.
7. Teig zwei Mal auswallen und je in drei Teile zusammen falten. (= 3. und 4. Tour) Teig kurze Zeit kalt stellen.
8. Vorgang 2 Mal wiederholen (= 5. und 6. Tour), Teig zugedeckt kalt stellen. Jetzt ist er gebrauchsfertig.

Teig reicht für 2 runde Bleche