

DAS SÜDZUCKER BACKBUCH

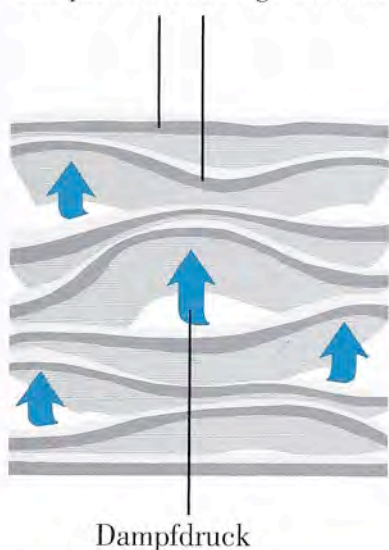
Die Renaissance traditioneller Backkultur
Für Bäcker und Konditoren



SÜDZUCKER

Blätterteige

Dampfundurchlässige Schicht



Lockerung von Blätterteig

Blätterteige bestehen zu gleichen Teilen aus Mehl und Ziehfett (Ziehbutter oder Ziehmargarine) sowie Wasser und Salz. Sie werden getourt, d. h. in den Teig werden dünne Fettschichten und Wasserteigschichten eingezogen. Die Ausbildung dünner, dampfundurchlässiger Fettschichten ist Voraussetzung für die Lockerung.

Durch die Backofenhitze entsteht in den Teiglamellen Wasserdampf, der durch die Fettschichten zurückgehalten wird. Der Dampf treibt die Lamellen nach oben auseinander. Es entsteht die charakteristische blättrig-splittige Beschaffenheit des Gebäcks.

In den Backbetrieben wird vor allem deutscher und holländischer Blätterteig hergestellt. Käse-Blätterteig ist eine Abwandlung dieser Blätterteigarten.

Deutscher Blätterteig

Deutscher Blätterteig wird aus einem Grundteig und Ziehfett hergestellt. Die Verarbeitung von Ziehbutter gibt den Teigen besondere Geruchs- und Geschmackseigenschaften.

Kleberstarke Weizenmehle sind zu bevorzugen, und ein Zusatz von etwas Essig verbessert die Zähigkeit des Klebers.

Rezept für deutschen Blätterteig

Grundteig:

2.000 g	Weizenmehl, Type 550
ca. 900 ml	Wasser
100 g	Fett
25 g	Salz
10 ml	Essig
	evtl. Aroma

anteigen

ca. 3.000 g Grundteig

Ziehfett:

2.000 g	Ziehmargarine (Ziehbutter)
100 g	Weizenmehl

durchkneten

ca. 2.100 g Ziehfett

tourieren

ca. 5.100 g Blätterteig

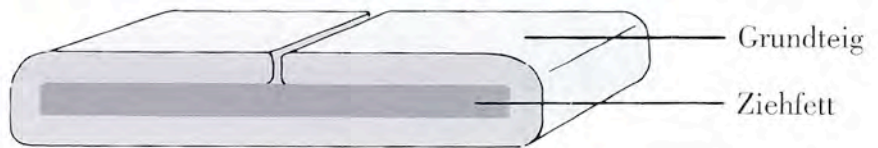
Üblich ist auch die Verarbeitung von Ziehfettplatten. Pro 1.000 g Ziehfettplatte sind 1.500 g Grundteig erforderlich.

Die Zutaten müssen gleichmäßig kühl sein. Die Grundteige sind in kühlen Räumen und auf kühlen Tischplatten herzustellen, weil Wärme die Beschaffenheit des Ziehvettes verändert. Die Festigkeit und Plastizität von Grundteig und Zieh Fett müssen aufeinander abgestimmt sein, um ein Zerreißen der Fett-Teig-Schichten zu vermeiden.

Verarbeitungsschritte

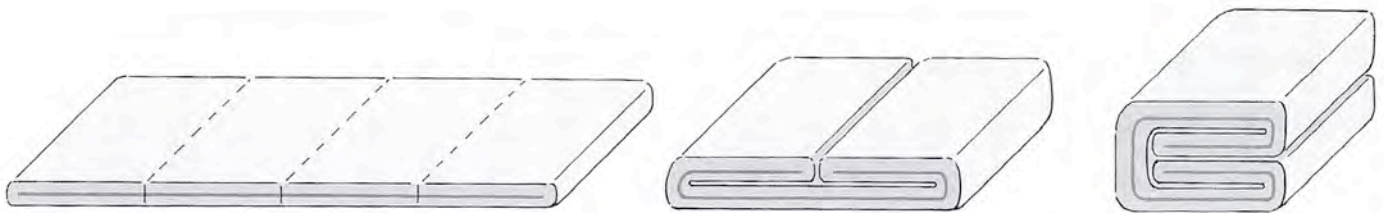
Bei deutschem Blätterteig wird das Zieh Fett in den Grundteig eingezogen.

Prinzip des deutschen Blätterteiges

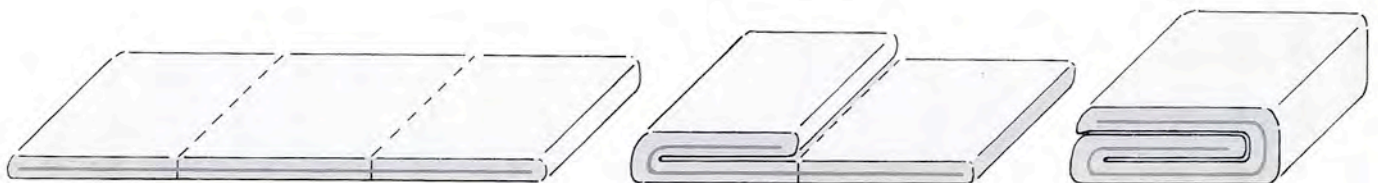


Den Grundteig und das plastisch gearbeitete Zieh Fett rechteckig ausrollen. Die Fettplatte in den Grundteig einschlagen. Anschließend diesen Teig mehrfach tourieren.

Dazu den Teig gleichmäßig – ca. 10 mm stark – zu einem möglichst exakten Rechteck ausrollen. Blätterteige erhalten in der Regel zwei einfache und zwei doppelte Touren. Die Reihenfolge ist zwar beliebig, üblich ist jedoch, daß sich einfache und doppelte Touren jeweils ablösen. Es entstehen im Teig (3 x 4 x 3 x 4 =) 144 Schichten.



Doppelte Tour



Einfache Tour

Bei jeder Tour den Teig jeweils um 90° zur vorangegangenen Tour drehen, um eine einseitige Orientierung der Teigschichten zu vermeiden. Vor jedem Zusammenlegen zu einer einfachen oder doppelten Tour den Teig sorgfältig abfeigen. Zwischen den Teigschichten verbleibendes Mehl führt zu Gebäckfehlern.



Tourieren des Blätterteigs mit der Teigausrollmaschine



Sorgfältig tourierter Blätterteig. Die Lamellierung ist deutlich sichtbar.

Nach jeder Tour muß der Blätterteig ca. 30 Minuten lang entspannen, um ein Reißen der Teig- bzw. Fettschichten zu vermeiden. Den Teig dazu in Lebensmittelfolie einschlagen, da er sonst durch Abtrocknung der Oberfläche borkig wird. In dieser Zeit den Teig kühl lagern.