

Blätterteig Snacks



So wird's gemacht:

Für den Blätterteig 260g Mehl, 20g Butter und die restlichen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten. Auf Frischhaltefolie legen, leicht zu einem Viereck ausbreiten und abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. 240g Butter mit 50g Mehl zügig vermengen. Auf Frischhaltefolie legen, leicht zu einem Viereck ausbreiten und abgedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben, leicht ausrollen, Butterpaket auf die Mitte des Teigs legen und alle Teigenden über die Butter legen, leicht andrücken, sodass keine Butter mehr zu sehen ist und die Teigenden miteinander verbunden sind. In Frischhaltefolie legen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tour 1: Teig auf bemehlte Arbeitsfläche mit der Naht nach unten geben, lang ausrollen. Die untere Seite bis etwas über die Hälfte einschlagen und die obere Teigseite darüber schlagen. Teigpaket in Frischhaltefolie legen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tour 2: Teig mit den überschlagenen Enden nach vorne auf bemehlte Arbeitsfläche legen und ausrollen. Nun beide Enden in die Mitte überschlagen und nochmals übereinander einschlagen, wie ein Buch.

Teigpaket in Frischhaltefolie legen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tour 3: Wie Tour 1 fortfahren.

Die letzte Tour – 4 wie Tour 2 fortfahren. Jeweils 30 Minuten ruhen lassen. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in kleine Quadrate schneiden.

Größere Quadrate für die Tomaten bzw. Zucchini & Paprika Snacks. Daumengroße für die Bites.

Für die großen: Je etwa 1TL Creme Fraiche in die Mitte des Teigs geben, etwas Salz, Knoblauchpulver und Pfeffer sowie etwas Parmesan on top. Je 3-4 Tomatenhälften (je nach Größe) darauf geben, mit Puderzucker und Salz bestreuen. Zum Schluss Basilikum, Olivenöl und 1TL Knoblauchpulver mischen und die Snacks rundum einpinseln, auch die Tomaten. Bei 200°C 8-12 Minuten goldbraun backen.

Für die Bites Olivenöl Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Basilikum mischen. Teigstückchen in der Mischung wälzen und anschließend im Parmesan wälzen. Bei 200°C ca. 5-10 Minuten goldbraun backen.

Einkaufsliste:

Für den Teig:

260g Mehl
150ml Wasser
1TL Meersalz
1TL Zucker
20g Butter

Außerdem:

240g Butter
50g Mehl

Belag:

100ml Creme Fraiche
100g geriebenen Parmesan
Salz nach Belieben
Je 1-3 Tomaten
1 kleine Zucchini
1 kleine Paprika
1 Bund Frühlingszwiebeln
Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
50ml Olivenöl
1 Bund Basilikum (fein gehackt)
1TL Puderzucker

Für die Bites:

100g geriebenen Parmesan
1TL Knoblauchpulver
Salz & Pfeffer
50ml Olivenöl
1 Bund Basilikum (fein gehackt)