

Blätterteig

| | | |
|------|----|--------|
| 1000 | g | Mehl |
| 500 | ml | Wasser |
| 15 | g | Salz |
| 50 | g | Butter |
| 30 | g | Zucker |
| 1000 | g | Butter |
| 100 | g | Mehl |

Grundteig

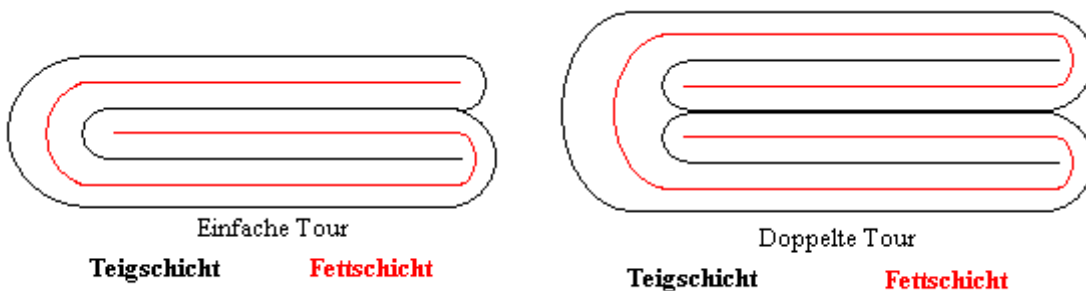
Die 1000 g Mehl auf einen Tisch sieben. Eine Vertiefung formen. Wasser, Salz, Zucker und die 50 g Butter hinzugeben und zu einen festen Teig verarbeiten. Teig abdecken und 1 h ruhen lassen. Die restliche Butter mit 100 g Mehl verkneten und kaltstellen.

Den Teig ausrollen und die kalte Butter hineinlegen und einschlagen.

Tourieren (Deutscher Blätterteig):

Ein Blätterteig bekommt in der Regel zwei einfache Touren und zwei doppelte Touren. Am Ende besteht er aus $3 \times 3 \times 4 \times 4 = 144$ Fettschichten und 288 Teigschichten.

Nach dem Einschlagen gibt man eine einfache und eine doppelte Tour. Der Teig wird auf ca. 1,5 cm ausgerollt. Nach jeder Tour den Teig um 90° drehen. Nach 30 min. nochmals eine einfache und eine doppelte Tour geben. Wieder 30 min. ruhen lassen



Hergestellt werden können daraus Blätterteiggebäck, Pasteten, Käsestangen. Die Backtemperatur liegt zwischen 200 und 220 °C und dauert je nach Gebäck ca. 15 Minuten.

Mürbteig (1:2:3)

| | | |
|---|-------|--------|
| 1 | Teil | Zucker |
| 2 | Teile | Butter |
| 3 | Teile | Mehl |

Mehl auf Tisch sieben und Mulde bilden. Mit Zucker vermischen, Butter in kleinen Stückchen dazu und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mindestens eine ½ h kühl ruhen lassen. Je nach Verarbeitung bei ca. 170 °C backen. Eventuell vorbacken und dann erst weiterverwenden, um ein Einweichen zu verhindern.

Der Teig ist geeignet für die Herstellung von Kuchenböden und Gebäck.

Streusel

| | | |
|-----|-------|--------|
| 1,5 | Teile | Mehl |
| 1 | Teil | Fett |
| 1 | Teil | Zucker |

Fett und Zucker werden hierbei zuerst miteinander vermischt und anschließend wird das Mehl so untergearbeitet, dass ein „bröseliger“ Teig entsteht.

Hefeteig (Brot)

| | | |
|------|-------|------------------|
| 1000 | g | Mehl |
| 570 | g | lauwarmes Wasser |
| 20 | g | Salz |
| 10 | g | Zucker |
| 1 | Block | Hefe |

Die Hefe in dem Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten vermengen. Den Teig 20 - 25 Min. gehen lassen und dann gut vermengen. Aus diesem Teig nun Baguette, Brötchen oder Kastenbrot formen, nochmal gehen lassen und dann für ca. 25 Min. bei 200 C im Ofen fertigbacken.

Wenn man das Wasser durch Milch ersetzt und das Salz-Zuckerverhältnis umtauscht, bekommt man Stuten, den man mit 100 g Rosinen pro kg. Mehl zu Rosinenstuten macht.

In den normalen Baguetteteig, kann man auch Röstzwiebeln oder Walnüsse unterarbeiten.

Der normale Hefeteig lässt sich mit der Hälfte der Hefe und der Zugabe von einem Schuss Olivenöl zu einem schönen Pizzateig verarbeiten.

Brioche

| | | |
|-----|-----|----------------|
| 250 | g | Mehl |
| 25 | g | Hefe |
| 2 | EL | lauwarme Milch |
| 1 | TL | Zucker |
| 100 | g | Butter |
| 2 | St. | Eier |
| ¼ | TL | Salz |

Aus Hefe, Milch, Zucker und etwas Mehl einen Vorteig herstellen. Diesen 15 Minuten an einem warmen Ort stellen. In der Zwischenzeit die Butter zerlassen. Die warme aber nicht heiße Butter mit den Eiern und dem Salz zum Mehl geben, alles mit dem Vorteig verrühren und den Teig schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig 15 Minuten gehen lassen, dann formen oder in Formen füllen noch mal 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (180°C) backen.

Rührteig

| | | |
|-----|-----|------------------|
| 125 | g | Butter (1 Teil) |
| 125 | g | Zucker (1 Teil) |
| 250 | g | Mehl (2 Teile) |
| 75 | ml | Milch (1/2 Teil) |
| 2 | St. | Eier (2 „Teile“) |
| 2 | TL | Backpulver |
| 25 | g | Vanillezucker |

Butter, Zucker, V- Zucker schaumig rühren nach und nach Eier hinzugeben und verrühren Mehl zugeben vermengen und mit etwas Milch geschmeidiger machen bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. In eine Form füllen und im Ofen bei 170° C backen. Ca. 40 Minuten.

Verwendet wird der Rührteig hauptsächlich für Kuchenböden.

Strudelteig

| | | |
|---------|-------|------------------|
| 300 | g | Mehl |
| 1 | St | Ei |
| 2 | EL | Öl |
| ca. 125 | ml | Lauwarmes Wasser |
| 1 | Prise | Salz |

Mehl sieben. Mulde bilden. Übrige Zutaten in die Mulde geben. Einen geschmeidigen Teig kneten und 30 min. warm ruhen lassen.
Teig erst auf einem Tuch ausrollen und später mit dem Handrücken ausziehen, bis das Tuch durch den Teig sichtbar wird.

Verwendet werden kann der Teig für Ost und Gemüsestrudel.

Apfelstrudel

Füllung:

| | | |
|-----|----|------------------|
| 1,5 | kg | Säuerliche Äpfel |
| 80 | g | Zucker |
| 80 | G | Rosinen |
| 1/2 | TL | Zimt |
| 50 | G | Mandeln |
| 125 | G | Butter |
| 40 | G | Semmelbrösel |

Die Butter zerlassen und den ausgerollten Teig damit einpinseln. Äpfel schälen, achteln, entkernen, blättrig schneiden und mit den restlichen Zutaten mischen. Gleichmäßig über die gesamte Teigfläche verteilen. Mit Hilfe des Tuchs Strudel einrollen und auf ein gefettetes Blech heben.
Bei ca. 200 °C für 30-35 min backen.

Brandmasse

| | | |
|-----|-------|--------|
| 250 | g | Wasser |
| 60 | g | Butter |
| 150 | g | Mehl |
| 200 | g | Eier |
| 1 | Prise | Salz |

Das Wasser mit der Butter und dem Salz zum kochen bringen. Das Mehl hinein geben und unter starken Rühren so lange kochen lassen bis sich ein Kloß gebildet hat, der sich vom Topfboden löst. Am Topfboden bleibt dann nur ein dünner weißer Belag. Dieser Prozess wird als Abbrennen bezeichnet.

Den Kloß in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen, Die Eier einzeln nach und nach zugeben. Die einzelnen Eier müssen gut mit dem Teig vermischt werden ehe das nächste darunter gearbeitet wird. Wenn alle Eier untergearbeitet sind kann die Brandmasse verarbeitet werden.

Hergestellt werden können zum Beispiel Windbeutel, Spritzring, Churros, Eclairs. Alle Weiterverarbeitungen werden bei ca. 170 °C in der Fritteuse gegart.

Hippenmasse

| | | |
|--------|----|-------------|
| 100 | g | Rohmarzipan |
| 75 | g | Puderzucker |
| 15 | g | Mehl |
| 1 | St | Eiklar |
| ca. 20 | ml | Milch |

Marzipan mit dem Eiklar weich arbeiten

Puderzucker und gesiebttes Mehl begeben

mit Milch auf gewünschte Konsistenz bringen

Blech fetten und bemehlen

mit Hilfe einer Schablone aufstreichen

bei ca. 170° C anbacken bis die Hippe im Randbereich leicht Farbe

angenommen hat noch warm in die gewünschte Form bringen

Biskuitmasse

| | | |
|-----|---|--------------|
| 200 | g | Eier |
| 100 | g | Zucker |
| 50 | g | Weizenstärke |
| 50 | g | Mehl |

Eier trennen

Eigelb mit der 2/3 der Zuckermenge schaumig schlagen.

Eiweiß mit restlichem Zucker steifschlagen.

Gesiebte Stärke und Mehl unter die schaumige Eigelbmasse geben.

Den Steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

Je nach Bedarf weiterverarbeiten. Teig ist geeignet für Kuchenböden und Biskuitroulade. Wird bei ca. 200 °C gebacken.

Biskuitroulade

Die Masse auf ein Backpapier Fingerdick aufstreichen und sofort im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 4 Minuten backen.

Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Tuch geben, Backpapier abziehen und den Teig einrollen und kühlstellen

Ausbackteig

| | | |
|-----|----|---|
| 250 | g | Mehl |
| 0,2 | l | Flüssigkeit (Bier, Wein, Milch, Wasser) |
| 3 | EL | Öl |
| 10 | g | Zucker |
| 5 | g | Salz |
| 2 | St | Eigelb |
| 2 | St | Eiweiß |

Mehl in eine Schüssel sieben. Restliche Zutaten, außer Eiweiß, dazu und glatrühren (Nur kurz bearbeiten, sonst wird der Teig zäh). Vor der Verarbeitung das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Verwendet wird der Teig bei Obstkräpfen und gebackenen Apfelingen.

Wichtig ist, dass der Backteig ausreichend am Lebensmittel haftet.

Anschließend in der Fritteuse bei ca. 170 °C ausbacken.

Schaummasse

| | | |
|-----|----|-------------|
| 8 | St | Eiweiß |
| 500 | g | Puderzucker |

Eiweiß aufschlagen, etwa 100 g Zucker nach und nach unterschlagen, restlichen Zucker unterziehen.

Angebacken werden diese Gebäcke bei ca. 110 °C und später bei 80-90 °C getrocknet.

Anwendung findet die Masse bei Baiser, Meringen und Torten.