

Traditionell



Spanischbrötli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Kühl stellen: ca. 5 Std.

Backen: ca. 22 Min.

Ergibt ca. 6 Stück

Blätterteig

250 g Mehl

1 Teelöffel Salz

50 g Butter, kalt, in Stücken

1 ½ dl Wasser, kalt

1 Esslöffel Weissweinessig

125 g Butter, kalt, in Scheiben

1 Ei, verklopft

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Butter begeben, mit den Schwingen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe zu einer gleichmässig krümeligen Masse verarbeiten.
3. Wasser und Essig begeben, auf mittlerer Stufe kurziterrühren. Teig von Hand rasch zusammenfügen, nicht kneten, zu einem Rechteck von ca. 20×30 cm auswallen.
4. Butter auf dem Teig verteilen (siehe «Gewusst wie»).
5. Teig ca. 5 mm dick rechteckig auswallen, in 3 Teile falten, Vorgang wiederholen, ca. 1 Std. zugedeckt kühl stellen. Ganzen Vorgang insgesamt 3-mal wiederholen, dazwischen je ca. 1 Std. kühl stellen.

6. Teig auf wenig Mehl ca. 18×27 cm gross und ca. 7 mm dick auswallen, in 6 ca. 9 cm grosse Quadrate schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Spanischbrötli mit Ei bestreichen, kreuzweise einschneiden.

Backen: ca. 22 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Passt zu: Tee oder Kaffee.

Schneller gehts: mit 250 g Fertig-Blätterteig. Die Backzeit beträgt jedoch nur ca. 12 Minuten.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 3 Tage.

Pro Stück: 25 g Fett, 6 g Eiweiss, 29 g Kohlenhydrate, 1552 kJ (371 kcal)



Gewusst wie: Butterscheiben auf eine Hälfte des Teiges legen, dabei einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die andere Teighälfte darüberschlagen, Ränder gut andrücken, ca. 1 Std. kühl stellen.