

**Ingmar Henslers**  
**kleiner**  
**Erklärungspfad**



**Fall 2: Blätterteig!**

Nach vielen Anfragen, die mir als Anregung für den zweiten Teil meiner kleinen Aufklärungsreihe dienten, hier also endlich das Resultat. Ich hoffe er ist eine ähnliche Erleuchtung wie der Erste.

Also:

**I. Wat issene Dampfmaschiehn?**

Das genau ist der Punkt. Während nämlich die meisten anderen Teige, die man so kennt, durch Hefe gelockert werden - Plunderteig auch - geschieht dies beim Blätterteig ausschliesslich physikalisch. Soll heissen, der Wasserdampf, der beim Backen entsteht, treibt das Gebäck auseinander, nicht die Hefegärung. Es entsteht also diesmal leider kein Alkohol wie sonst immer ;-)

**II Wie jetzt???**

Also... Bei „normalen“ Teigen haben wir die Hefe, die Wasser und Zucker zu Kohlendioxid und Alkohol vergärt, also ein Gas absondert, welches das Teiggerüst auseinander, in die Höhe treibt und z.B. dem Brötchen sein Volumen gibt. Beim Backen wird das Teiggerüst verfestigt und das Volumen bleibt so erhalten, während die Hefe ihre Schuldigkeit getan hat und bei der Hitze

abstirbt. Diesen Prozess haben wir beim Blätterteig hingegen nicht, da sich keine Hefe im Teig befindet. Die einzige Möglichkeit hier an Volumen zu gewinnen ist durch den Wasserdampf während des Backens, denn hier verdampft das enthaltene Teigwasser bei den hohen Temperaturen im Backofen von über 200°C und treibt somit das Gebäck in die Höhe.

**III. Wo ist dann das Problem?**

Nun, im Normalfall würde der Wasserdampf durch die Poren des Teiges einfach nach aussen entweichen und das Gebäck würde wieder in sich zusammenfallen, weswegen das Brötchen eben auch noch durch Hefe gelockert werden muss. Um eben dies zu verhindern, wird der Wasserdampf in Schichten von Fett eingesperrt (nicht ganz richtig, würde jedoch den Umfang sprengen). Der Bäcker redet dabei von tourieren.

**IV. Also einfach viel Fett in den Teig oder was?**

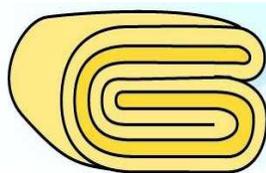
Nein, dann hiesse es ja nicht „tourieren“, sondern „viel Fett in den Teig“. Das Fett muss nämlich in geordneten Bahnen einge-

bracht werden, damit sich die vom Blätterteig bekannten Schichten bilden und der Wasserdampf möglichst effektiv eingeschlossen wird. Dazu wird erst einmal eine Platte Margarine (genaugenommen Ziehmarginare, geht aber auch mit normaler und sogar Öl, aber schlecht) in die drei bis vierfache Menge Teig einwickelt und in dieser Lage langgerollt. Durch das nun Folgende bekommt der Blätterteig sein Spezielles: die so ausgerollte Bahn wird nämlich zusammengeklappt und noch einmal langgerollt (deutscher Blätterteig). Man kann das ganze auch umgekehrt machen, also den Teig in einen Fettmantel einkleiden (französischer), oder gar Fettklumpen in den Teig einkneten (holländischer), das Ergebnis ist in etwa das gleiche.

### **V. Ist ja raffiniert? Und das 50mal bei den vielen Schichten im Croissant?**

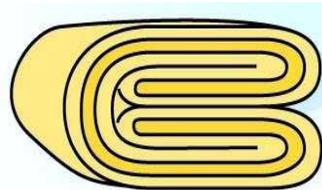
Nein, braucht man zum Glück nicht. Schon wenn man den Teig nur einmal übereinander legen würde, würde sich die Anzahl der Lagen verdoppeln. Man macht dies jedoch gleich zwei, bzw. dreimal. Der Bäcker spricht hier von einfachen oder

doppelten Touren. Es entstehen entsprechend die drei- bzw. vierfache Anzahl Schichten.



Hier einmal eine einfache Tour, bei der die ausgerollte Bahn gedrittelt eingeschlagen wird.

Und hier die doppelte, bei der gleich das vierfache an neuen Schichten entsteht.



Man kann sich also ausrechnen, dass man dies nicht allzu oft zu machen braucht. Genau genommen macht man beim Blätterteig zwei einfache und zwei doppelte Touren, also  $4 \times 4 \times 3 \times 3 = 144$  Schichten.

### **VI. Auf so ne Idee können auch nur die Franzosen kommen, die mit ihren Croissants...**

Tja, knapp daneben, war'n Ösi. Als die Türken vor Wien mit einem Tunnel unter der Stadtmauer durch wollten, hat's ein Bäcker gehört und den Tunnel geflutet. Zum Dank durfte er zu seinem Gedenken ein Gebäck erfinden. Deshalb hat das Croissant die Form eines Halbmondes wie auf der Türkischen Flagge.

### **VII. Hey, Plunder nicht vergessen!**

Nein, mach ich nicht. Wie gesagt kommt in den Plunderteig auch noch Hefe, um an Volumen zu gewinnen, dafür werden hier weniger Schichten getourt. Während der Blätterteig kalt verarbeitet wird um ihn dann direkt zu backen (ohne Hefe kann da eh nix treiben), lässt man den Plunderteig entsprechend gehen, um den Volumenverlust durch die wenigen Schichten auszugleichen. Regionale Unterschiede gibt es dabei in der Menge des Ziehfettes, denn die Dänen mögen es gerne etwas fettiger...

### **VIII. Wars das?**

Jepp. Guten Appetit. Das nächste Mal halte ich dann einen Vortrag über Kalorien und versteckte Fette... :-)

<http://de.wikipedia.org/wiki/Plunderteig>  
<http://de.wikipedia.org/wiki/B1%C3%A4tterteig>  
Für Anregungen für den nächsten Teil oder falls noch Fragen offen sein sollten, einfach anmailen: [i hensler@t-online.de](mailto:i hensler@t-online.de)  
oder auf unserer Homepage vorbeischaun:  
<http://www.baeckerei-hensler.de>