

18. Februar 2017

## Alm-Rezepte: Schweinsohren mit Buttermilch

Ein einfacher Blätterteig mit 144 Butterschichten und geschmacksgebender Buttermilch. Statt in Zucker kann das letzte Ausrollen auch in geriebenem Käse erfolgen.

### Hauptteig

- 500 g Dinkelmehl 630
- 20 g Eigelb
- 8 g Salz
- 100 g Wasser (kalt)
- 100 g Buttermilch (kalt)
- 10 g Butter (kalt)
- 50 g Zucker
- 375 g Butter zum Tourieren
- Kristallzucker zum Ausrollen

Die Teigzutaten (außer Tourierbutter) zu einem homogenen Teig mischen, auf 35 x 35 cm Größe ausrollen und in Klarsichtfolie 4-12 Stunden bei 5-6°C lagern.

Die Tourierbutter zwischen Backpapierblättern auf 25 x 25 cm ausrollen und bis zur Verwendung bei 10-12°C lagern.

Am Backtag die Butter über Eck auf die Teigplatte setzen und die Teigecken zur Mitte der Butterplatte einschlagen und andrücken. Die Butter muss vollständig im Teig sein.

Nun den Teig auf ca. 30 x 60 cm ausrollen und wie einen Geschäftsbrief von beiden kurzen Seiten her zu je einem Drittel um-/übereinanderschlagen („Einfachtour“, Verdreifachung der Schichten).

Ist der Teig noch kalt und dehnbar, erneut ausrollen (ansonsten nochmal 30 Minuten bei 10-12°C lagern), von beiden kurzen Seiten zur Mitte einschlagen und anschließend nochmals über die Mitte hin zusammenfalten („Doppeltour“, Vervierfachung der Schichten).

Den Teig in Folie eingepackt 30-60 Minuten bei 10-12°C kaltstellen, anschließend erneut ausrollen und je eine Einfach- und nach nochmaligem Ausrollen eine Doppeltour falten.

Wieder 30-60 Minuten kaltstellen und anschließend beidseitig in Zucker auf 3 mm Dicke und ca. 60x40 cm Größe ausrollen.

An der langen Seite alle 10 cm eine Markierung setzen und den Teig von beiden Seiten an den Markierungen zur Mitte hin einfalten. Es entsteht ein Teigstrang von 10 cm Breite und ca. 40 cm Länge.

Die entstandene Stange in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und mit der Schnittfläche nach oben zu maximal 5-6 Stück auf ein Blech setzen.

Sofort bei 220°C fallend auf 180°C 15-18 Minuten backen.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 2-3 Stunden*

*Zubereitungszeit gesamt: ca. 7-15 Stunden*



(Wer erkennt den Fehler? Der Teig ist verkehrt zusammengeklappt worden. Wie es richtig aussehen muss, ist in dem Rezept für Dinkel-Schweinsohren im Blog zu sehen.)