



Käsefüße

Zutaten für ca. 35 Stück:

Blätterteig:

- 500 g Weizenmehl 550
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 250 g kaltes Wasser
- 350 g kalte Butter

ca. 1.120 g Gesamtteig

Außerdem:

- 1 Ei mit 1 Prise Salz
- Käse
- Sesam
- Mohn
- Paprikapulver

Zubereitung:

Blätterteig

Die kalte Butter in kleine Würfel (ca. 30 – 40 g) schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten kurz von Hand kneten. Solange bis das ganze Mehl aufgenommen wurde. Die Butterstücke dürfen sich dabei nicht komplett lösen und sollten noch deutlich sichtbar sein.

Tourieren

Nun den Teig mit einem Rollholz und etwas Mehl circa 8 – 10 mm dick ausrollen. Dann eine einfache Tour legen.

Dann den Teig um 90° drehen, ausrollen (8 – 10 mm) und eine doppelte Tour legen. Nun den Teig abdecken und für 30 Minuten kaltstellen.

Nach der Ruhezeit das Ganze noch einmal wiederholen (einfache Tour, doppelte Tour, jeweils ausrollen). Anschließend für 1 Stunde kalt stellen.



Einfache Tour



Doppelte Tour



Im Holzbackofen:
Bei 240 °C einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 240 °C,
Unterhitze 150 °C.
Backzeit: ca. 15 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschließen
Backzeit: ca. 15 Minuten

Nach dem Tourieren und der Ruhezeit den Teig ca. 2–3 mm dünn und circa 30 cm breit ausrollen. Sollte der Teig sich wieder zusammenziehen, während dem Ausrollen kurze Pausen von 5 Minuten einlegen.



Nach dem Ausrollen aus dem Teig die Käsefüße ausstechen und mit Ei abstreichen. Anschließend nach belieben bestreuen und nach Anleitung backen.



Ausstechformen

Erhältlich in unserem Katalog oder im Online-Shop unter:
www.backdorf.de

