



## Pâte Brisée

## Mürbeteig

*Grundrezept für salzigen oder süßen Mürbeteig*

Pour 700 g de pâte Brisée:

- 400 g de farine  
2 c.à c. de sel fin  
200 g de beurre coupé en petits dés  
2 œufs

**Tamisez** la farine à travers une passoire fine dans un grand saladier. Ce geste permet d'aérer la pâte et d'obtenir après cuisson une préparation légère et croustillante.

**Ajoutez** le sel.

**Incorporez** le beurre en le frottant avec la farine entre les doigts jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure.

**Secouez** le saladier pour vous assurer que le beurre a été entièrement incorporé, puis faites une fontaine au milieu.

**Battez** les œufs légèrement dans un bol, puis versez-le dans la fontaine

**Travaillez** le mélange à l'aide d'une raclette à pâte en ajoutant de l'eau si nécessaire, à raison de 1 cuil. à café à la fois, jusqu'à ce que la pâte commence à s'amalgamer

**Ramassez** la pâte avec vos mains, puis mettez-la sur le plan de travail et façonnez-la en boule. **Veillez** à ne pas trop la travailler: elle risquerait de devenir trop dure.

**Laissez-la reposer** 1 h (au froid/ film étirable)

Den Teig vor der Weiterverarbeitung bei Zimmertemperatur etwas stehen lassen und dann mit den Händen geschmeidig kneten

Für 700 g Mürbeteig\*

400 g Mehl  
2 Teelöffel feines Salz  
200 g Butter, in kleine Würfel geschnitten  
2 Eier

**Sieben Sie** das Mehl durch ein feines Sieb in eine große Schüssel. So kommt Luft in die Masse und man erhält nach dem Backen einen leichten, knusprigen Teig.

**Geben Sie** das Salz **hinzu\*\***

Die Butter **einarbeiten**, indem man mit den Fingern Mehl und Butter zerkrümelt bis es wie Semmelbrösel aussieht.

**Schütteln** Sie die Schüssel, um sicher zu sein, dass die Butter ganz verarbeitet ist, eine Mulde in die Mitte machen.

**Verschlagen Sie** die Eier leicht in einer Schüssel und gießen Sie sie in die Mulde

**Arbeiten Sie** nun mit Hilfe eines Teigschabers weiter, wenn nötig, etwas Wasser zugeben, aber nur teelöffelweise, bis der Teig beginnt, sich zu binden (glatt wird).

**Nehmen Sie** den Teig jetzt mit den Händen **auf** und bilden Sie auf der Arbeitsfläche eine Kugel.

**Achten Sie** darauf, jetzt nicht zu lange zu kneten, damit er nicht hart wird.

1 Stunde **ruhen lassen** (kühl/ in Folie)

\*reicht für 2 große 26er Formen oder 1 Backblech, ich empfehle den Teig dünn auszurollen, sonst muss er vorgebacken werden (sog. „blindbacken“). Es bleibt dann auch immer noch ein Teigrest zum Verzieren des Randes

\*\* Süße Variante: ersetzen Sie die 2 TL Salz mit 80–100 g Zucker

Der Teig ist einige Tage in Klarsichtfolie im Kühlschrank haltbar—oder kann eingefroren werden



### Das Wörterbuch

Übersetzen Sie französische Rezepte mit Hilfe dieses Wörterbuches!

ISBN 978-3-8370-5285-5 18,00 € (D)

### Das Kochbuch

Kochen Sie Ihr französisches Lieblingsgericht mit diesem Kochbuch!

ISBN 978-3-8391-8856-9 9,90 € (D)

