

Essen in Frankreich

Pâte Brisée

Mürbeteig

Grundrezept für herzhaften (oder süßen*) Mürbeteig
Für *tartes, quiches, flans salés, tourtes* und *pies*

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)

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)

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

** reicht für 2 große 26er Formen oder 3 kleinere Formen, je nachdem wie dick der Teig ausgerollt wird und wie viel Teig noch zum Verzieren des Randes gebraucht wird. Der Teig ist einige Tage in Klarsichtfolie im Kühlschrank haltbar—oder kann eingefroren werden



Übersetzen Sie französische Originalrezepte mit Hilfe dieses Buches:

Essen in Frankreich ISBN 978-3-8370-0911-8 über www.essen-in-frankreich.de oder im Buchhandel €18,00