

Grunddej til wienerbrød



20-24 stykker

25 g gær

1½ dl lunkent vand

1 æg

½ tsk salt

1 spsk sukker

325 g hvedemel, TIPO 00

300 g koldt smør i tynde skiver, brug en ostehøvl

Opløs gæren i det lunkne vand. Tilsæt æg, salt og sukker. Rør melet i, og ælt dejen med hænderne, til den er sammenhængende og let. Læg dejen i en skål, dæk den med husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet i 15 minutter.



Rul dejen ud på et meldrysset bord til en 45 cm stort kvadrat.



Læg smørret på midten i en vinkel på 45° i forhold til dejens hjørner, så det ligner en ruder midt på dejen.



Fold dejens hjørner ind over smørret, så det er helt lukket inde.



Rul igen omhyggeligt dejen ud, denne gang til et rektangel. Pas på, der må ikke gå hul på dejen, så smørret stikker frem.



Fold en tredjedel af den korte side ind over dejen, og derefter den anden tredjedel ind over, som man folder et brev. Pak dejen i husholdningsfilm, og lad den igen hvile i køleskab i 15 minutter.



Gentag proceduren med udrulning og foldning 3 gange i alt. Husk at lade dejen hvile i køleskab mellem hver gang. Så er dejen klar til et hvilken som helst stykke wienerbrød.

Kilde: Politiken, Trine Hahneemann
21.03.2015