



**Viva Vivaldi... denn Antonio Vivaldi hat hier auch eine gewisse Rolle gespielt...** Ich wollte mal testen, ob es überhaupt funktioniert... und falls schon, wie, verschiedene Sorten Kräuter- und Gewürzbutter direkt in Blätterteig zu tourieren – und ich wollte es halt schön farbenfroh machen. Klar, daß ich Blau mit natürlichen Zutaten nicht sinnvoll würde herstellen können, habe mich stattdessen für diesen sehr edlen Grauton entschieden, welcher seit einigen Jahren auch zum Anstreichen von Hausfassaden immer beliebter wird.

Und siehe da, die Gebäcke sind gelungen und farbenfroher geworden, als gedacht, und sie schmecken auch noch. Aber wie sollte ich diese kleinen Blätterteig-Teilchen nennen? Mir schwebte irgend etwas Italienisches wie *quattro colori* vor, aber da denkt man gleich an *Tricolore* oder *audi quattro* oder Jamaika-Koalitionen... Manchmal ist die Namensfindung schwieriger, als das Backen ansich...

Doch dann spazierte ich heute früh mit meinem guten, alten Hund Samson bei klirrender Kälte durch den Wald, und unverhofft zwischen all den verschneiten Tannenbäumchen kamen aus der Ferne Staccato- und Piccicato-Geigenklänge aus Vivaldis *L'Inverno* zu mir herübergeweht, und sofort war mir klar, daß meine Teilchen *quattro stagioni*, *Vier Jahreszeiten* heißen müßten... Und *Sfoglia* heißt schlichtweg Blätterteig...

Ob es Zufall ist oder irgend ein mir unbekanntes Naturgesetz oder einfach nur eine glückliche Intuition war: Ich stellte, immer noch im Wald spazierend, fest, daß meine vier Farben tatsächlich auch den Jahreszeiten entsprechen: Der Frühling grün (Bärlauch), der Sommer rot (Paprika und Tomaten), der Herbst grau (Oliven) und der Winter gülden wie Kerzenschein (Curry).

Nun gut, um Curry als Symbol für den Winter durchgehen zu lassen, muß man einige Augen zudrücken – aber immerhin ist Curry ein wärmendes Gewürz, das besonders gut zu winterlichen Gerichten paßt – und schließlich ist der Schinken auf der *Pizza quattro stagioni*, welcher auf dieser gevierteilten Pizza gemeinhin den Winter symbolisiert, wohl auch nur herbeikonstruiert, damit das vierte Pizza-Viertel nicht ohne Auflagen bleibt...

**Gesamtzutaten für ca. 160–200 Teilchen = ca. 1,5–1,7 kg**

**Grundteig** 800 g Weizenmehl 550, 400 g Wasser (kalt), 16 g Salz, 80 g Süßrahm-Butter, 32 g Zucker

**Butter** 525 g Butter, 65 Bärlauchpaste (siehe unten), 60–100 g Ajvar, selbstgemacht oder Fertigprodukt, 16 g Tomatenmark, 1 gestr. TL

Chilipulver scharf, 1 TL Paprikapulver, mild oder geräuchert, 1 Spritzer Worcestersauce, 85 g schwarze Oliven, trocken eingelegt, 1 Knoblauchzehe, einige Zweige Petersilie, ¼ Zitrone (Schale und Saft), 18 g Currypulver, 4 g Kurkuma, 8 g Honig, Salz, Pfeffer

**Zubereitung** (Fertigstellung ca. 12 Uhr)

**Tag 1 – ca. 18:00 Grundteig**

Alle Teigzutaten in den Teigkessel geben. 2 Minuten langsam, dann 7 Minuten schnell kneten. Zu einer Kugel wirken, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht kühlstellen.



**Tag 1 – ca. 18:15 Butter**

**La Primavera / Frühling: Bärlauchbutter**

- 135 g weiche Butter
- 65 g Bärlauchpaste

Gut vermengen, über Nacht kühlstellen. Die Bärlauchpaste besteht aus 70% (45 g) Bärlauchblättern, 23% (15 g) Raps- oder Olivenöl sowie 7% (4,5 g) Salz.

**Tag 1 – ca. 18:20 L'Estate / Sommer: Paprika-Tomatenbutter**

- 120 g weiche Butter
- 60 g Ajvar
- 16 g Tomatenmark
- 1 gestr. TL Chilipulver scharf
- 1 TL Paprikapulver (mild oder geräuchert)
- 1 Spritzer Worcestersauce
- Salz

Vermengen und kühl stellen. Besonders gut wird diese Butter, wenn man die Ajvar-Paste zunächst auf kleiner Flamme etwas einreduziert. Natürlich benötigt man entsprechend mehr, um letztlich auf die 60 g zu kommen. Der Geschmack wird intensiver, und die Butter wird etwas fester und somit leichter zu verarbeiten.

**Tag 1 – ca. 18:25 L'Autunno / Herbst: Olivenbutter**

- 110 g weiche Butter
- 85 g schwarze Oliven (bevorzugt trocken eingelegte, ohne Kerne gewogen)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 g Petersilie
- Salz, Pfeffer u. abgeriebene Zitronenschale nach Geschmack

Oliven u. Knoblauch zu einer Paste verarbeiten, Petersilie fein hacken. Zusammen mit den übrigen Zutaten vermengen und kühlstellen.

**Tag 1 – ca. 18:35**

### **L'Inverno / Winter: Currybutter**

- 160 g weiche Butter
- 18 g Currypulver (ich habe 12 g Madras- u. 6 g ägyptisches Currypulver genommen, entscheidet nach Eurem Geschmack und Euren Vorräten)
- 4 g Kurkuma
- 7 g Zitronensaft
- 8 g Honig
- 7 g Salz

Gut durchmischen und in den Kühlschrank stellen.

Es lohnt sich, von diesen Buttersorten größere Mengen zuzubereiten. Man kann sie dann gut für Baguettes verwenden, vorzubereiten wie Kräuterbaguettes. Oder man friert die Butter portionsweise ein: Entweder mit einem Spritzbeutel Rosetten auf ein Blech spritzen, auf dem Blech einfrieren und dann in Beutel / Dosen umfüllen. Oder in so einem Eiswürfel-Dingsda, wie heißt das gleich wieder? Ach ja, Eiswürfelform... hineinstreichen, einfrieren und dann umfüllen. Diese Buttersorten passen zu gebratenem Fleisch oder Fisch, zu Grillgut – oder um beispielsweise eine Gemüsepfanne unkompliziert aufzupeppen.

**Tag 2 – 7:40**

### **Hauptteige**

Die Butter jeweils zwischen zwei Abschnitte Frischhaltefolie legen, mit den Handballen zunächst etwas geschmeidig drücken, dann mit dem Nudelholz / Mattarello etwa 8 mm dick ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank (Currybutter) bzw. in den Gefrierschrank (die übrigen Sorten) legen. Bei der Weiterverarbeitung sollten Butter und Grundteig etwa die gleiche Festigkeit haben, deshalb legen wir die Butter mit höherem Flüssigkeitsgehalt in den Froster.

**Tag 2 – 8:15**

Den Grundteig in vier gleiche Teile teilen, diese Viertel etwas mehr als doppelt so groß ausrollen, wie die Butterplatten, diese jeweils auf eine Teighälfte legen, die andere darüberklappen und an den Rändern gut andrücken. Etwas ausrollen, die Teigplatten in Frischhaltefolie hüllen und für 30 Minuten kühlstellen.

**Tag 2 – 9:00**

Jeweils eine einfache und eine doppelte Tour geben, etwas ausrollen und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

**Tag 2 – 9:45**

Wiederum jeweils eine einfache und eine doppelte Tour, etwas ausrollen und für 30 Minuten im Kühlschrank entspannen lassen.

**Tag 2 – 10:20**

Die Teigplatten nacheinander aus dem Kühlschrank holen und etwa 3 mm dick zu Rechtecken ausrollen, wobei jeweils eine Kante etwa 22–24 cm lang sein sollte. Die Teigplatten mit einem möglichst scharfen Messer längs halbieren, so daß zwei Platten mit je 11–12 cm Breite entstehen. Mit Wasser einpinseln und von den langen Kanten her aufrollen, so daß etwa 2 cm dicke Würste entstehen. Die Kanten gut andrücken. 30 Minuten kühlstellen.

**Tag 2 – 11:00**

Sobald die letzten Teigwürste kühlgestellt sind, dürften die ersten bereits ausreichend geruht haben. Also keine Rauchpause einlegen, sondern gleich weitermachen... ☺ Mit einem sehr scharfen Messer in 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden und (mit ausreichendem Abstand!) mit den Schnittflächen nach oben / unten auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen frühzeitig auf 210°C vorheizen.

**Tag 2 – 11:40**

Ca. 7 Minuten ohne Schwaden backen.

**Tag 2 – 11:47**

Die Schnecken behutsam umdrehen und nochmals 7 Minuten backen.

Da wir immer gleichzeitig Schnecken schneiden, auf Bleche setzen, ruhen lassen, backen, sind wir ganz gut beschäftigt ohne große Verschnaufpausen. Der Zeitplan bei diesem Rezept kann also auch nur sehr grob als Anhaltspunkt dienen.