

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Teigabfällen macht, hübsch garnirt. So wird er auf der Untertasse in demselben heißen Ofen gebacken, um später als Deckel für den vol au vent zu dienen. Wo es angezeigt ist, den Blätterteig mit Ei zu bestreichen, muß man sich in Acht nehmen, daß nichts davon an die Seitenränder kommt, weil dies das blätterige Aufgehen des Teigs hindern würde. Wenn der vol au vent gar ist, muß man aus dem Innern desselben das klitschig Teigige, welches bei Blätterteig, so bald er in größern Stücken gebacken wird, nicht zu vermeiden ist, mit einem silbernen Löffel fortnehmen, indem man es vorsichtig abkratzt. Wo die vol au vent anzuwenden sind, ist jedes Mal in den Recepten gesagt, hier sei nur noch bemerkt, daß ein Ragout nach Nr. 53 bereitet, sowie Eier-Ragouts und Fricassée ganz vorzüglich zur Füllung von vol au vent sich eignen. Man kann dieselben schon einige Tage vor dem Gebrauche backen, muß sie dann nur wieder in einen heißen Ofen stellen, ehe die fertig gebackte Füllung hineinkommt und auch mit dieser stellt man sie noch einige Minuten in den Ofen.

976. Teig zur Timbale.

Die unten angegebenen Ingredienzien werden rasch und leicht zu einem elastischen Teig verarbeitet, indem man das Mehl in einen Haufen auf das Backbrett schüttet, in die Mitte desselben eine Vertiefung macht und da hinein die ausgewaschene, in Stückchen zerpfückte Butter, 1 Ei, 1 Eigelb und das Wasser thut und dann mit den Händen Alles vermengt, bis der Teig egal und glatt ist. Je rascher man den Teig schafft, um so besser ist es, es kommt hierbei nicht auf das lange, sondern nur auf das richtige Kneten und Verarbeiten an, überflüssiges Kneten schadet dem Teige nur.

Die Timbaleformen sind gewöhnlich von verzinnem Kupfer oder Weißblech in Gestalt einer durchschnittenen Kugel und werden vor dem Gebrauch jedes Mal gut mit einem trocknen Tuche ausgewischt und mit Butter fett bestrichen, dann mit obigem Teig, nachdem man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde zum Ruhen in runder Ballengestalt hingestellt und danach strohhalm dick ausgerollt hatte, glatt belegt. Man drückt dabei den Teig recht fest an die Form, schneidet was am obern Rande übersteht, rings herum ab, füllt dann den zur Timbale bestimmten Inhalt hinein, es so einrichtend, daß oben ein $1\frac{1}{2}$ Centm. breiter Raum frei bleibt, legt hiernach einen Deckel von ausgerolltem Teig darüber und drückt die nun überstehenden $1\frac{1}{2}$ Centm. breiten Teigländer aus dem Innern der Form rings um den aufgelegten Deckel fest an. Die Timbale muß in mehr Ober- als Unterhitze beinahe $1\frac{1}{2}$ Stunden backen und damit die sich in derselben entwickelnden Dämpfe abziehen können, sticht man,