

Plunderteig

Vorteig:

175 g Mehl 1 Päckchen Trockenhefe 150 ml kalte Milch, 1,5%

Hauptteig:

850 g Mehl 1 Pck. Trockenhefe 120 g Zucker
1 Prise Salz 325 ml zimmerwarme Milch 120 g zimmerwarme Butter

Außerdem:

Mehl 350 g kalte Butter

Vorteig:

Für den Vorteig Mehl, Trockenhefe und Milch verrühren und über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

Für den Hauptteig am nächsten Tag den Vorteig mit Mehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Milch und Butter zu einem glatten Hefeteig verkneten (Bild 1). In eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Zubereitung:

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 40 x 50 cm ausrollen.

Die Butter in dünne Scheiben schneiden und die Hälfte des Teiges dicht damit belegen. Dann die Butter gleichmäßig dick verstreichen.

Die freie Teighälfte über die Butterseite legen und die Ränder fest andrücken, damit die Butter komplett eingeschlossen ist.

Tournieren:

Den Teig vorsichtig zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen. Die linke Seite über die Mitte falten und dann die rechte Fläche darüberfalten, sodass 3 Schichten entstehen (einfache Tour). Mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Teig erneut auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche, immer von der Mitte aus zum Rand, zu einem Rechteck von 30 x 40 cm ausrollen und wie oben beschrieben, in 3 Schichten falten. Den Vorgang noch 2-mal wiederholen.

Die Teigplatte halbieren und je nach Bedarf gleich weiterverarbeiten oder in Frischhaltefolie einschlagen, kalt stellen oder einfrieren.

NN am 26. Dezember 2023