

Plunderteig

Von Kuchenfee

In der Ausbildung war Plunderteig eines der ersten Dinge, die ich gelernt habe, und ehrlich: heute wird er kaum noch selbst gemacht. Dabei ist er gar nicht so aufwendig, wie viele denken. Bei meinem Rezept arbeite ich mit einer **kalten Butterplatte zwischen zwei Backpapieren** und einem Hefeteig, bei dem ausnahmsweise alle Zutaten kalt sind, damit die Hefe nicht aktiv wird und ich lange in Ruhe touren kann.

Das macht den Unterschied zum Fertig-Plunderteig aus dem Kühlregal: ein eigener, sauberer Geschmack und eine Blätterung, die ihr wirklich seht. Ich gebe dem Teig zwei einfache Touren als Briefaltung und danach noch eine doppelte Tour, das gibt eine schöne kräftige Schichtung. Wichtig ist nur eines: **nach jeder Tour um 90 Grad drehen**, sonst zieht sich der Teig einseitig zusammen und das wird richtig knifflig. Hier kommt mein Rezept fuer Plunderteig, mit dem ihr danach Plunderteilchen, Schnecken oder Franzbrötchen machen könnt:



VORBEREITUNG 20 min	BACKZEIT 45 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 1 Std. 5 min
------------------------	--------------------	-----------------	------------------------

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

TEIG

350 g Butter
500 g Mehl
gekühlt
2 x Eier
kalt
35 g Puderzucker
5 g Salz
3/4 Hefe
Würfel
200 ml Milch
kalt

Werkzeuge

Nudelholz
Waage
Schüssel

Zubereitung

1. BUTTERPLATTE

- 01** Markiere dir auf einem Stück Backpapier ein Rechteck mit den Maßen 25cmx20cm. Drehe das Backpapier danach bitte um, sodass die Tinte auf der anderen Seite ist und nicht in Kontakt mit der Butter kommt. Schneide nur deine Butter in Stücke und lege diese in dein markiertes Rechteck. Die Butter darf weder zu fest noch zu weich sein (zu fest lässt sich nicht formen und zu weich ist eine absolute Matscherei :(!).

Sandwiche deine Butter als nächstes zwischen ein weiteres Stück Backpapier & forme sie mit einem Nudelholz in deine Markierung. Lege deine Butter als nächstes in den Kühlschrank für mind.2h damit sie wieder fest wird.
- 02** Löse deine Hefe am besten in deiner kalten Milch und gib die Hefemischung dann mit dem Rest der Zutaten in eine Küchenmaschine, um sie in einigen Minuten zu einem Teig kneten zu lassen. Der Teig darf leicht kleben! Sobald dein Teig für 5 Minuten verarbeitet wurde ziehst du ihn in einen kleinen Ball zusammen & legst ihn leicht eingemehlt zurück in die Schüssel - die Schüssel mit dem Teig stellst du dann für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank damit sich alles wieder entspannend kann.
- 03** Nach mind. 30 Minuten holst du deinen Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus bis deine Butterplatte großzügig darauf passt! Deine Butterplatte solltest du zeitgleich mit deinem Teig aus der Kühlung holen. Schlage nun deine Butterplatte mit deinem Teig ein und drücke die Nähte ordentlich und gründlich zusammen. Bevor du aber alles zusammen drückst solltest du darauf achten das du fast kein Mehlzwischen Butterplatte und Teig hast! Falls das der Fall ist nimmst du dir am besten einen Backpinsel zur Hand und staubst deinen Teig etwas ab :)
- 04** Rolle nun deine eingeschlagene Butterplatte nach Bedarf mit etwas Mehl rechteckig aus bis du ca. 1cm dicke erreichst. Falte den Teig jetzt wie einen Brief um ihm eine einfache Tour zu geben. Auch bei diesem Schritt ist es wieder wichtig kein Mehl zwischen den Lagen zu haben! Bitte vorher also gründlich abstauben. Nach dem falten drehst du deinen Teig um 90°um rollst ihn erneut auf 1cm dicke um danach erneut einen Brief zu falten. Nach den beiden einfachen Touren packst du deinen Teig ordentlich in dein fettiges Backpapier und stellst ihn für 30 Minuten kalt.
- 05** Nach den 30 Minuten kannst du erneut eine einfache Tour geben (Achte darauf das du deinen Teig wieder um 90° gedreht hast bevor du mit dem rollen anfängst) und ihn dann in die gewünschte Dicke rollen um damit leckere Teilchen herzustellen. Klassische Teilchen haben eine Dicke von 2- 4 mm.
- 06** Es ist wichtig das alle Zutaten für den Hefeteig kalt sind und der Teig während der gesamten Verarbeitung kalt bleibt. Es ist zu vermeiden das der Teig schon während der Verarbeitung aufgeht. Die Garzeit ist erst bei fertig gestellten Teilchen erwünscht.

2. HINWEISE

- 01** Plunderteig kann auch vorher hergestellt werden & bis zur Weiterverarbeitung einige Tage im Eisfach gelagert werden. Zur Verarbeitung sollte der Teig dann einige Stunden im Kühlschrank aufgetaut werden.
- 02** Der Teig ist zur kompletten Verarbeitungszeit KALT zuhalten. Sobald der Teig zu warm wird ist er leider zu weich zum verarbeiten -absolute Sauerrei! Außerdem geht dann die Hefe auf obwohl er noch unerwünscht ist.
- 03** Die Garzeit ist erst erwünscht wenn der Plunderteig aufgearbeitet ist und die Teilchen fertig gefüllt sind. Sobald also alles in fertigen Teilchen portioniert ist sollte alles für einige Minuten (meistens um die 20 Minuten) stehen lassen sodass die Hefe die Teilchen schön lockern kann und alles fluffig wird.