

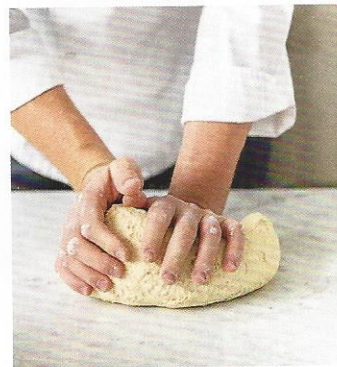
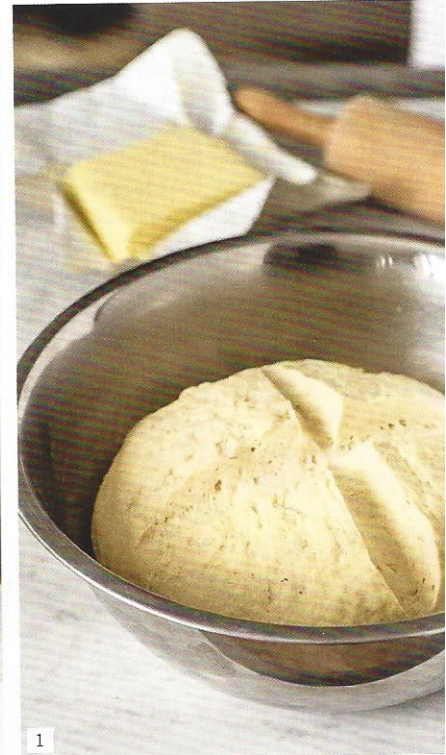


GRUNDREZEPT: PLUNDERTEIG

TEIG: 500 g Mehl (Type 550), 2 EL Zucker, 10 g Salz, ½ Würfel frische Hefe, 250 ml Milch, 1 großes Ei, 200 g kalte Butter

Das Mehl in eine Schüssel geben, mit Zucker und Salz vermischen und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch lauwarm erwärmen und das Ei darin verquirlen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und 5 Minuten kneten. Zur Kugel formen, in die Schüssel geben und die Oberseite kreuzweise einritzen (1).

Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Die Butter zwischen zwei Lagen Backpapier mit dem Nudelholz vorsichtig zu einem Quadrat (1 cm dick) flach klopfen und ausrollen (2). Einwickeln und über Nacht kalt stellen.

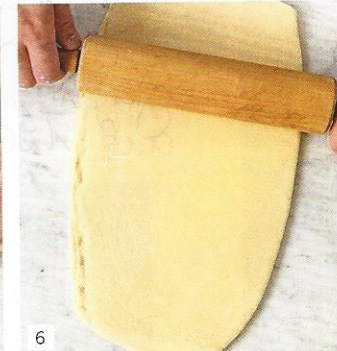
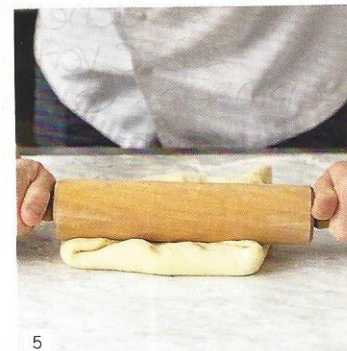
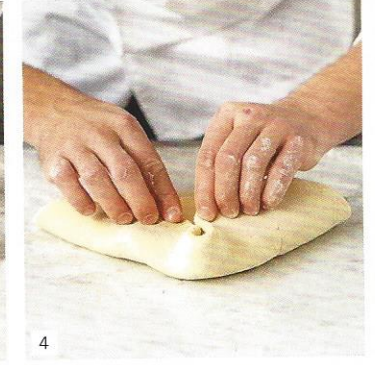


Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat ausrollen, das doppelt so groß ist wie die Butterplatte. Die Butterplatte mittig auf die Teigplatte legen.

Den Teig von allen Seiten über die Butter falten (3).

Die Teigenden mit den Fingern zusammendrücken, bis keine Butter mehr sichtbar ist (4).



Der Teig wird nun touriert: Dafür den Teig mit dem Nudelholz erst leicht flach drücken (5) und dann zum Rechteck ausrollen (ca. 45 x 20 cm) (6). Anschließend die kurzen Seiten zu je einem Drittel zur Mitte falten (7), sodass sie sich überlappen. Das Teigpäckchen (ca. 15 x 20 cm) in Folie wickeln (8) und 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach den Teig erneut der Länge nach zum Rechteck ausrollen, falten und kühlen (6–8). Der Plunder Teig wird insgesamt dreimal touriert, bevor man ihn zu Gebäck weiterverarbeitet. Mehr zu Plunder- und Blätterteig in der Kochkiste auf Seite 69.