

Plunderteig

Zutaten Plunderteig:

250g Mehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

150 g kalte Butter

1/2 Pack Trockenhefe

65 ml Wasser

60 ml Milch

1. Das Mehl mit Salz und Zucker vermischen. Die Butter in kleinen Stücken hinzufügen und kurz mit den Händen oder Küchenmaschine zusammenfügen. Die Trockenhefe in der Wasser-Milch-Mischung auflösen und zum Teig geben. Wieder alles kurz vermengen und nicht zu lange kneten.

2. Den Teig etwas flach drücken, in Klarsichtfolie packen und 2 Std. kühlen.

3. Den Teig auspacken und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 20 x 30 cm). Den oberen Teigdrittel zur Mitte klappen und den unteren Teig draufklappen. Den Teig um 90° drehen, so dass die offenen Seiten nach oben und unten schauen. Den Teig wieder rechteckig auswallen und den vorherigen Schritt wiederholen.

4. Den Teig wieder um 90° drehen, so dass die offenen Seiten nach oben und unten schauen. Den Teig rechteckig auswallen, den oberen Teigviertel einklappen, den unteren Teigviertel einklappen und dann beide eingeklappten Teile aufeinander legen, so wie bei einem Buch.

5. Der Plunderteig wird nun wieder in Klarsichtfolie eingepackt und mind. 4 Std. oder über Nacht kühl gestellt.