Croissant / Plunderteig

Der Plunderteig ist die Grundlage meiner Croissant, aber nicht nur dafür sonder auch eine vielzahl anderer Rezepte. Für diesen Plunder Croissant Teig wird ein einfacher Hefeteig ähnlich wie ein Blätterteig touriert. Durch diese Ausroll- und Falttechnik entstehen zig Schichten, die das Gebäck luftig aufgehen lassen.
Dieses Rerept habe ich von Marcel Paa.

Zutaten:
200 ml Milch
25 g. Zucker
30 g. Hefe
40 g. Butter
10 g. Salz
6 g. Malzextrakt (o. Honig)
400 g. Weizenmehl Type 550

für die Butterplatte
etwas Mehl zum Bestauben
170 g. Butter

Zubereitung:
Hefe mit der Milch und Zucker im Rührkessel aufschlemmen.
Butter, Salz. Malz / Honig und Mehl zu der Milchmischung geben und verrühren. Nicht auskneten. Nur ca. 3 Min.
In dieser Zeit die Butter mit etwas Mehl zu einer Platte, von ca. 10 X 12 cm, ausrollen. Zwischen zwei Folien geht das recht gut und auch mit wehig Mehl.

Den Teig zu einem Rechteck von ca. 22 X 26 cm ausrollen. Die Butterplatte auf die rechte längliche Seite des Teiges legen und die linke hälfte darüber legen und andrücken. Die Butter gut einpacken und andrücken, damit sie nicht austreten kann. Das Ganze in ein Teigtuch (Gärfolie) einpacken und für 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Tour 1
Zuerst den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf 8-10 mm in eine Richtung ausrollen. Den rechten Drittel des Teiges über den restlichen Teig legen, den linken Drittel auch darüberlegen und etwas andrücken. Das wird „eine einfache Tour genannt“, anderes als beim Blätterteig, bei dem immer doppelte Touren gegeben werden. Anschliessend den Teig wieder zugedeckt für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
Tour 2
Den Teig ausrollen, falten wie in Tour 1 und anschliessend wieder zugedeckt für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
Tour 3
Den Teig ausrollen, falten wie in Tour 1, dann den Teig wieder einpacken und für mind. 1-2 Std. kühl stellen und entspannen lassen. Danach kann der Teig weiterverarbeitet oder auf Vorrat tiefgekühlt werden.

Tip: für die Weiterverarbeitung
Den tiefgekühlten Teig am Vorabend im Kühlschrank auftauen lassen.
Haltbarkeit: Lagerung bei 2-5 Grad (Kühlschrank) ca. 2-3 Tage. Lagerung bei -18 Grad (Tiefkühler) ca. 1-2 Monate

Historie:
30.5.2025 für diese Doku und Croissant für den 2.6.2025

Sonstige Teig
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/sonstige_teige:plunderteig

Last update: **30.05.2025 21:19**