

# Croissant / Plunderteig

Der Plunderteig ist die Grundlage meiner Croissant, aber nicht nur dafür sondern 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 Rezept 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 Bestauchen  
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 weichem 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 zudecken für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

## **Tour 2**

Den Teig ausrollen, falten wie in Tour 1 und anschliessend wieder zudecken 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.

**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?rev=1748629305](https://www.ddws.de/sonstige_teige:plunderteig?rev=1748629305)

Last update: **30.05.2025 20:21**