

Plunderteig

Zutaten

450 g	Milch
80 g	Hefe
120 g	Kristallzucker
120 g	Dotter(6 Stk.)
120 g	Butter
15 g	Salz
	Vanille, Zitrone
1000 g	glattes Mehl

Butterziegel:

800 g	Butter
80 g	glattes Mehl

Arbeitsbeschreibung

1. Alle Zutaten für den Grundteig und den Butterziegel herrichten.
2. Die Herstellung des Grundteiges erfolgt direkt (ohne Dampf) und kalt.
3. Alle Zutaten zu einem mittelfesten Teig kneten.
4. Kurze und kühle Teigruhe.
5. Butter mit Mehl zu einem Ziegel formen (Größe ca. 200*200 mm).
6. Der Fettziegel muss die gleiche Konsistenz wie der Grundteig haben. Den Grundteig in Kreuzform ausrollen.

Hinweise:

Technik des Tournierens:

Einfache Tour:

- Teig rechteckig ca. 2 cm dick ausrollen
- Staubmehl abkehren
- Den Teig in drei Lagen übereinanderlegen
- Nach jeder einfachen Tour, den Teig zugedeckt 10 min kühl rasten lassen.

Doppelte Tour:

- Teig ca. 2 cm dick in der Querrichtung zur vorhergegangenen Tour ausrollen.
- Staubmehl abkehren
- Teig in vier Lagen gleichmäßig übereinanderlegen
- Nach jeder doppelten Tour zugedeckt 20 min kühl rasten lassen.

Standard sind eine einfache und doppelte Tour, die in folgender Reihenfolge durchgeführt werden:

- Einfache Tour: dreimal einschlagen
- Doppelte Tour: viermal einschlagen

Ab 30% eingezogenen Fett werden eine einfache Tour und zwei doppelte Touren durchgeführt:

- Einfache Tour: dreimal einschlagen
- Doppelte Tour: viermal einschlagen