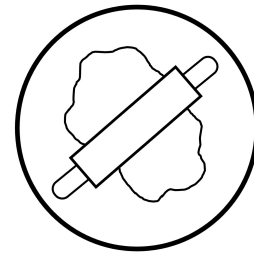


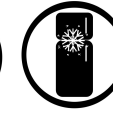
Plunderteig



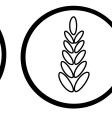
1 Stück



Vorbereitung
10 Minuten



12h + 1h
Kühl stellen



Mit
Weizen



Mit
Laktose



Thermomix®
Rezept

150g Milch
3 EL Zucker
½ W Hefe

Milch, Zucker und Hefe 3 Minuten bei 37 °C auf Stufe 1 auflösen. Die Flüssigkeit aus dem Mixtopf umfüllen.

250g Butter (gefroren)
400g Weissmehl
1 TL Salz

Gefrorene Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl und dem Salz 20 Sekunden auf Stufe 6 zerkleinern. Die Flüssigkeit wieder dazugeben und 3,5 Minuten mit der Knetfunktion kneten. Den Teig nun vorsichtig herausnehmen und zu einem rechteckigen Block formen. Der Teig wird ein bisschen klebrig sein. Achte darauf, dass der Teig nun nicht mehr geknetet wird, sondern nur zusammengedrückt.

Backpapier

In Backpapier wickeln und 12 Stunden im Kühlschrank lagern. Den Teig herausnehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Fläche zu einem Viereck ausrollen. Den Teig zu einem Briefumschlag falten, umdrehen und nochmals zu einem kleineren Briefumschlag falten. Den Teig nun erneut zu einem Viereck ausrollen. Diesen Prozess 3-5 Mal wiederholen und den Teig dann wieder zu einem Block falten und nochmals eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Danach kann der Teig als Plunderteig weiterverarbeitet werden.

