

## Fortgeschrittenen-Tutorium 1

### Laminierte/Gezogene Teige – **Plunderteig**



#### ***Was ist ein Plunderteig?***

Plunderteig ist ein leichter, mittelfester Hefefeinteig in den Fett (meist spezielles Zieh Fett) eingeschlagen wird und der anschließend mehrmals touriert wird.

#### ***Was ist ein leichter, mittelfester Hefefeinteig?***

Gemeint ist ein süßer Hefeteig mit einer geringen Menge an Fett und Zucker, dessen TA 160 nicht überschreitet.

#### ***Was meint der Begriff „Tourieren“?***

Tourieren bedeutet, dass der Teig ausgerollt, gefaltet und erneut ausgerollt wird.

#### ***Woher entstammt der Plunder?***

Ursprünglich brachten angeblich österreichische Aushilfsbäcker den Plunder als typisches Gebäck der Wiener Feinbäckerei (ähnlich dem Splitterkipferl welches angeblich der Vorläufer vom weltweit beliebten französischen Croissant ist) Mitte des 19. Jahrhunderts nach Dänemark, von dort aus verbreitete er sich in ganz Skandinavien, zu Beginn des 20. Jahrhunderts im restlichen Europa und Nordamerika.

## Plunder- Der König der Teige

Der König Hefeteig lebte in einem großen Schloss aus purem Glas, hoch empor drapiert über seinen Untertanen, der törrichten Gräfin Sandmasse und dem verarmten Baron Mürbeteig. Er war ein schöner gestandener Mann, aber er war stolz und übermütig und konnte nicht leiden, dass er an Schönheit von jemand aus fernen Landen sollte übertroffen werden. Er hatte einen wunderbaren Spiegel und wenn er vor diesen trat und sich darin beschaute, sprach er:

"Spieglein, Spieglein an der Wand,  
Wer ist der Schönste Teig im ganzen Land?"

so antwortete der Spiegel:

"Herr König Hefeteig, Ihr seid der Schönste Teig im Land."

Da war er zufrieden, denn er wusste, dass der Spiegel die Wahrheit sagte und konnte geruhsam sein wolliges, ja zartes Antlitz präsentieren. Alsbald sollte diese Ruhe aber verfliegen.

Der dänische Prinz, Prinz Plunder von Kopenhagen wuchs heran, er wurde immer schöner und mächtiger, reiste von Land zu Land im edlen Gewand. In des Königs Reiche angelangt, mit 19 Jahren, war er so splittrig-glänzend und leuchtend, wie das morgendliche Sonnenlicht und viel schöner als der König Hefeteig selbst. Eines Tages erschien der Prinz auf des Königs Schloss. Der König erschrak und als er erneut seinen Spiegel fragte:

"Spieglein, Spieglein an der Wand,  
Wer ist der Schönste im ganzen Land?"

so antwortete der Spiegel:

"Herr König Hefeteig, Ihr wart der Schönste hier,  
Aber Prinz Plunder aus Dänemark ist nicht nur schöner, sondern tausend mal köstlicher als Ihr."

Der entrüstete König sah in sein wunderbares Spieglein und je öfter er sich erblickte, desto blasser geriet er.

Des Königs einmalige Schönheit und Allmächtigkeit war auf alle Zeit verloren und er musste sein Schloss verlassen.

König Plunder von Kopenhagen lebte fortan im gläsernen Schloss mit Stolz und Bedacht. Den wunderbaren Spiegel hatte er der Gräfin geschenkt, er brauchte ihn nicht, denn er wusste:

Ich bin der schönste in allen Landen!

Es gibt **verschiedene Arten von Plunderteigen**, sie werden meist durch ihren Ziehfettanteil und damit auch durch die Tourenanzahl oder durch eine für das Gebäck spezifische Zusammensetzung der Grundteigzutaten unterschieden.

## Plunder ist nicht gleich Plunder!

### Deutscher Plunder

Enthält mindestens 300 g Ziehfett auf 1000 g Mehl, oder 150 g Ziehfett auf 1000 g Grundteig. Deutscher Plunder erhält sein Volumen mehr durch die biologische Hefelockerung als durch die physikalische Dampflockerung durch die Fettschichten, er ist gut bekömmlich. Es werden entweder 1 einfache und 1 doppelte Tour gegeben, oder 3 einfache.

### Dänischer Plunder

Enthält mindestens 600 g Ziehfett auf 1000 g Mehl, oder 300 g Ziehfett auf 1000 g Grundteig. Es werden 2 einfache und 1 doppelte Tour gegeben. *Schwedischer Plunder* ist dem Dänischen ähnlich, wird aber wie Holländischer Blätterteig hergestellt, also ohne Ziehplatte, die eingeschlagen wird.

### Kopenhagener Plunder

Enthält mindestens 800 – 1000g Ziehfett auf 1000 g Mehl oder 400 bis 500 g auf 1000 g Grundteig. Es werden 1 einfache und 2 doppelte oder 4 einfache Touren gegeben.

### Finnischer Plunder

Ist in Deutschland weitestgehend unbekannt. Enthält auf 1000 g Ziehfett 1000 g Grundteig. Es werden 4 doppelte Touren gegeben.

### Butterplunder

Darf nur Butter als Gesamtfett enthalten!

## Plunder ist kein Blätterteig!

Blätterteig enthält im Gegensatz zum Plunder einen „toten“ Grundteig, der keinerlei Eigetrieb entwickelt. Plunder ist wegen der schnellen Entstehung von Gärblasen während der Touren und der Aufarbeitung wesentlich komplizierter zu handhaben

## Croissant-Plunder:

### **Deutscher Croissant-Plunder**

Grundteig ist ein fett- und zuckerarmer, sowie eireicher Hefefeinteig in den wenig Fett eingezogen wird. Es werden 250 g Ziehfett auf 1000 g Mehl oder 140 g auf 1000 g Grundteig touriert. Man gibt 1 einfache und 1 doppelte Tour

### **Französischer Croissant-Plunder, wie er in der Bäckerei üblich ist**

Grundteig ist ein fettarmer, zucker- und salzreicher Hefeteig, der oft kein Ei und Wasser anstatt Milch als Schüttflüssigkeit enthält. Oft lässt man den Grundteig ähnlich wie Brotteig vor den Touren fermentieren oder er enthält einen Vorteig (Poolish, Levain etc.). Auf 1000 g Grundteig werden 250-300 g Ziehfett (Margarine beim Croissant ordinaire) touriert. Man gibt meist 1 einfache und 1 doppelte Tour oder 3 einfache Touren.

### **Französischer Croissant-Plunder aus der Pâtisserie**

Grundteig ist ein salzreicher Hefefeinteig, der auch eine mittlere Fettmenge enthält (bis 20% vom Mehl). Eine Menge von 350-450 g Ziehfett auf 1000 g Grundteig ist gängig. Es werden bis zu 4 doppelte Touren gegeben.

## Zutaten im Plunderteig:

### **Flüssigkeit**

Üblich sind Vollmilch, Wasser oder Mischungen, meist kühl, bei Butterplunder kalt!

### **Mehl**

Man benötigt ein Mehl welches einen starken, aber trotzdem elastischen Kleber ergibt, geeignet sind ein gutes 550er, auch anteilig mit 405er, oder französisches T55/de gruau, auch italienisches Pizzamehl tipo 00, welches besonders elastische und dehnbare Teige ergibt.

## **Zucker**

Da Plunder ähnlich dem Blätterteig kaum ohne Füllungen serviert wird, benötigt man eine geringe Menge Zucker, dies wirkt sich auch positiv auf die Schichtenbildung aus.

## **Fett**

Eine geringe Menge Fett (bis 10%) fördert die Kleberelastizität. Butter ist vorzuziehen aus geschmacklichen Gründen. Optimal ist die spezielle Tourierbutter mit guter Schmelzkurve!

## **Hefe**

Je weniger verwendet wird, desto geringer ist das Risiko einen angegärten Teig tourieren oder aufarbeiten zu müssen, was äußerst problematisch ist. Allerdings dauert die Gare bei geringen Mengen deutlich länger.

## **Salz**

Salz stärkt den Kleber, sollte allerdings besonders bei Croissants nicht zu hoch dosiert werden (maximal 2%) da sonst die Gare erschwert wird.

## **Eier**

Eigelb fördert in üblichen Mengen (um 10%) die Kleberelastizität, Frischhaltung und eine mürbe Krumenbeschaffenheit.

## **Aromen**

Vanille, Orange, Zitrone, Rum harmonieren gut.

## **Teigbereitung/Verarbeitung:**

### **Aufarbeitung**

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass der fertige tourierte Plunderteig nicht mit zu starkem Druck ausgerollt wird, schnurrt er zurück lässt man ihn erneut entspannen, ansonsten werden die Schichtungen zerstört. Bereitet man den Plunderteig am Vortag zu, so muss der Teig bevor er aufgearbeitet wird vorher eine Zeit aus der Kühlung genommen werden, da das Fett hart ist und ansonsten die Fettschichten brechen würden. Ideal ist ein schnelles Aufarbeiten in kühlen Räumen und/oder auf kühlen Arbeitsplatten um ein Schmieren des Fettes zu Vermeiden, besonders bei der

Verwendung von Butter! Um eine unansehnliche Gebäckoberfläche zu vermeiden muss darauf Acht gegeben werden, dass weder Teig noch Teiglinge verhauten.

## **Gare**

Die Gärtemperatur darf nicht zu hoch sein und hängt vom Schmelzpunkt des Ziehfettes ab. Ideal sind 25-28 Grad bei Butter! Zimmertemperatur ist ebenfalls möglich. Wichtig ist ausreichend Luftfeuchte. Plunder mit einem sehr hohen Zieh fettanteil kann tendenziell auch bei knapperer Gare abgebacken werden, da die Lockerung eher physikalisch erfolgt.

## **Touren**

Am wichtigsten ist es die Zwischenruhezeiten beim Tourieren zu beachten, ansonsten schnurrt der Teig und durch den erhöhten Ausrolldruck verkleben die Schichten. Mehlreste auf dem Teig müssen immer entfernt werden, sonst wird das Gebäck strohig und trocken. Unbedingt ist darauf zu achten, dass während der Zwischenruhen das Fett niemals richtig aushärtet in der Kühlung, da die Fettschichten sonst brechen beim Tourieren. Das Fett muss geschmeidig aber plastisch und nicht warm-weich sein!

## **Zieh fett**

Eine ausgeprägte Blätterung und eine hohe Toleranz bei der Verarbeitung haben spezielle Zieh margarinen, den besten Geschmack erhält man durch reine Butter. Um Butter plastischer zu bekommen, kann 10% Mehl oder Weizenpulver zugeknetet werden, allerdings besteht das Risiko des „Strohig-Schmeckens“ bei dieser Methode. Wichtig ist, dass niemals sehr weiches oder gar kühl-schränkendes Fett verwendet wird. Im ersten Fall verkleben die Schichten und das Fett schmiert heraus, im anderen Fall brechen die Fettschichten und verhindern eine Lockerung. Das Zieh fett kann auf mehrere Arten eingeschlagen werden, wie ein Kuvert, direkt zwischen 2 Teigschichten oder wie ein Buch, wichtig ist nur, dass die Teigschichten gleichmäßig dick sind um den Fettziegel. Das Zieh fett muss eine ähnliche Konsistenz haben wie der Grundteig bei ähnlicher Temperatur!

## **Grundteig**

Je leichter (also zucker-, fett-, und weniger eihaltig) der Teig ist desto deutlich bilden sich die Schichten heraus. Der Grundteig ist in der Regel ein kalt-direkt geführter Hefeteig (Böhmische Führung) muss gut ausgeknetet und dehnbar sein, er sollte bei der Verwendung von Butter kühl und im Sommer gar eiskalt geführt werden. Üblich ist eine TA zwischen 145 und 155.

## **Backvorgang/Lagerung/Frischhaltung**

Unbedingt hoch mit Schaden anbacken damit das Fett nicht ausfließt bevor der Trieb einsetzt. Gefülltes und belegtes Gebäck schmeckt frisch am besten, durch den Fettgehalt des Plunders hält dieser aber einige Tage gut verpackt im Kühlschrank frisch, er hat dann allerdings keine feinsplittrige Beschaffenheit mehr, sondern eine weich-saftige!

## Fehlerhaft tourierte Plunderteige

Das Fett war zu kalt und der Teig zu fest gehalten, die Fettschichten sind gerissen und die Teigschichten verklebt:



Abbildung 1

Das Fett war zu weich und hat sich mit dem Teig vermischt:



Abbildung 2

Der Teig war zu warm und/oder ist während der Touren angegärt, die Fettschichten wurden zerdrückt:



Abbildung 3

Teig und Fett hatten eine ähnliche Konsistenz, die Laminierung ist optimal:

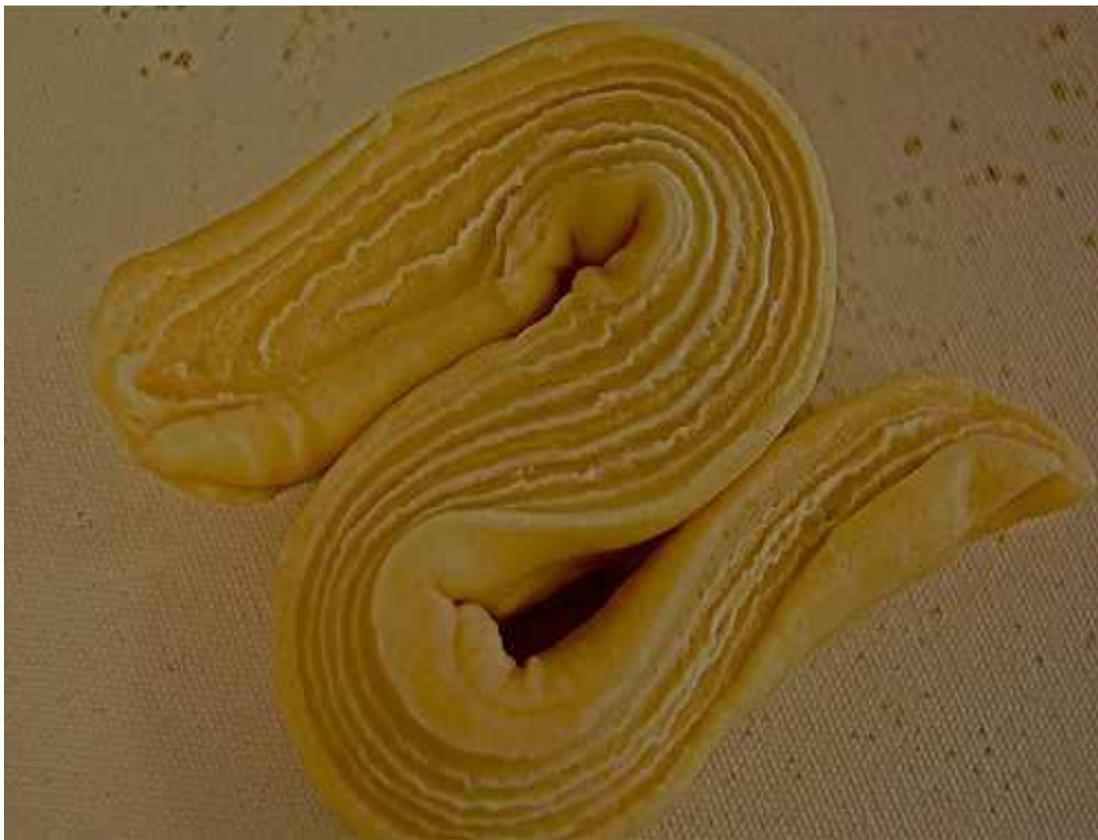


Abbildung 4

Am folgenden Rezeptbeispiel sollen die spezifischen Schritte der Teigbereitung, Aufarbeitung und Garnierung von Plundergebäck gezeigt werden. Der vorgestellte Teig ist durch seinen hohen Anteil an geschmacklich bestem, aber verarbeitungstechnisch anspruchsvollem Ziehfett eine Herausforderung, das Gebäck dafür von hoher Qualität.

Rezeptbeispiel:

## **Kaffegebäck aus Kopenhagener Butterplunder**

-mit Marzipan-Vanillecreme und Obst der Saison-



### **Zutaten für 30 Stück:**

#### Grundteig

**1000 g Mehl** (kleberstarkes 550er, Oder eine Mischung aus 1/3 405 er und 2/3 550er, auch französisches T 55, italienisches Pizzamehl tipo 00)

**500 -550 g Vollmilch** ( kalt, im Sommer eiskalt!)

**50 g Hefe** (gern weniger Falls Zeit vorhanden, je weniger desto besser lässt sich der Teig handhaben)

**125 g Puderzucker**

**110 g weiche Butter**

**120 g Eigelb**

**13 g Salz**

**Abgeriebene Schale von 1 Orange und ½ Zitrone**

**Mark von einer Vanilleschote oder ½ Tonkabohne gerieben**

**13 g Rum**

**2 gute Prisen Ceylon-Zimt**

**Teigtemperatur:** 20-22 °C, **Backtemperatur:** 220 °C mit Schwaden falls keine Eistreiche

**Knetzeit:** Je nach Mehl und Maschine 9 min schnell oder 16-17 langsam

**Teigruhe:** 30 min kühl

**Touren:** nacheinander 1 einfache und 2 doppelte

**Teigruhe zwischen den Touren:** 40-60 min kühl (nicht zu kalt, falls Kühlschranktemperatur unter 4 °C zwischendurch rausnehmen!)

Marzipan-Vanillecreme:

**1 Grundrezept Pâtisseriesière** <http://www.backrezepte-online.de/forum/viewtopic.php?t=3908>

**300 g Marzipanrohmasse**

Crème nach Rezept zubereiten, jedoch die Marzipanrohmasse in der Milch auflösen.

Fettziegel:

**1000 g feine Butter ( Süßrahm), weich aber nicht schmierig ( 17 Grad)**

Belag:

**Frisches oder eingemachtes Obst der Saison, sowie abgebundene Kirschen mit Rum abgeschmeckt**

**Kochende, passierte Aprikosenkonfitüre oder Geleeguss**

Zubereitung des Grundteigs:

Aus den Zutaten eine elastischen, fein-matten Teig kneten, Es ist darauf zu achten, den Teig sehr gut auszukneten.



## Touren:

Den Teig aus der Kühlung nehmen, rechteckig ausrollen. Die Butter zwischen Pergament oder Klarsichtfolie halb so groß wie den Teig ebenfalls rechteckig ausrollen und mittig auf dem Teig platzieren, darauf achten, dass kein Mehl auf der Innenfläche des Teiges haftet.



Den Fettziegel nun komplett von allen Seiten in den Teig einschlagen und gut verschließen.



Den Teig nun zu einem Rechteck von 0,6 cm Stärke auswallen und die 1. Einfache Tour geben ( nicht ausrollen!). Unbedingt muss darauf geachtet werden immer sämtliches Mehl mit einem Pinsel zu entfernen. Teig in Folie einschlagen und kühl ruhen lassen.



Teig nach der Teigruhe nun erneut rechteckig ausrollen (nie unter 0,8 cm) und die 1. Doppelte Tour geben, wiederum ruhen lassen.

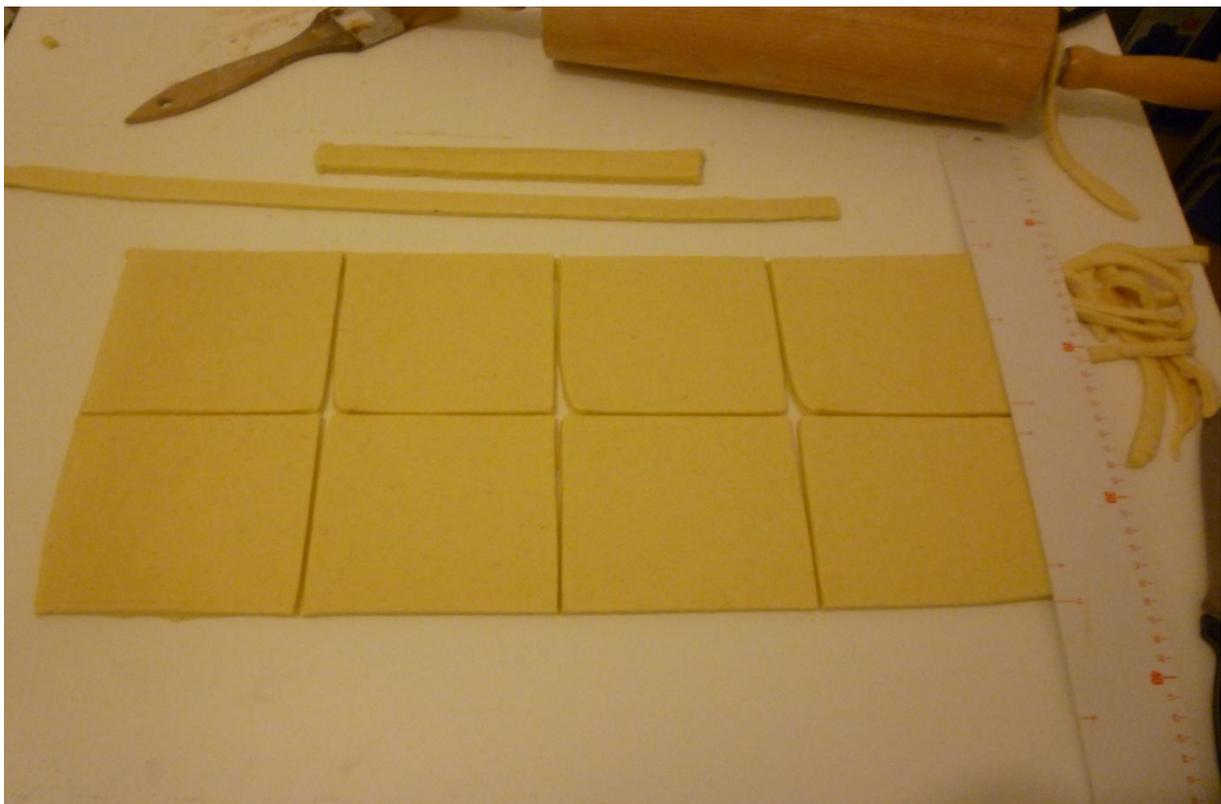
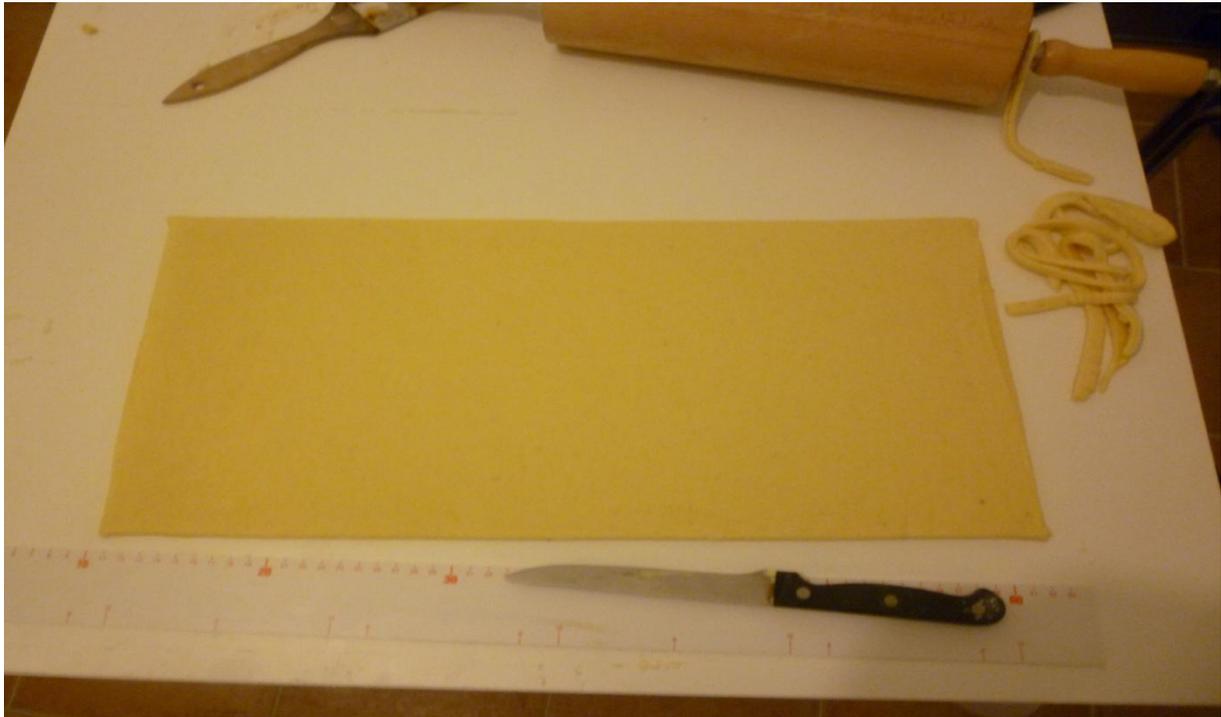


Nach der Ruhezeit wird der Teig erneut ausgerollt und die abschließende doppelte Tour gegeben, der Teig kommt erneut zum Entspannen in die Kühlung.

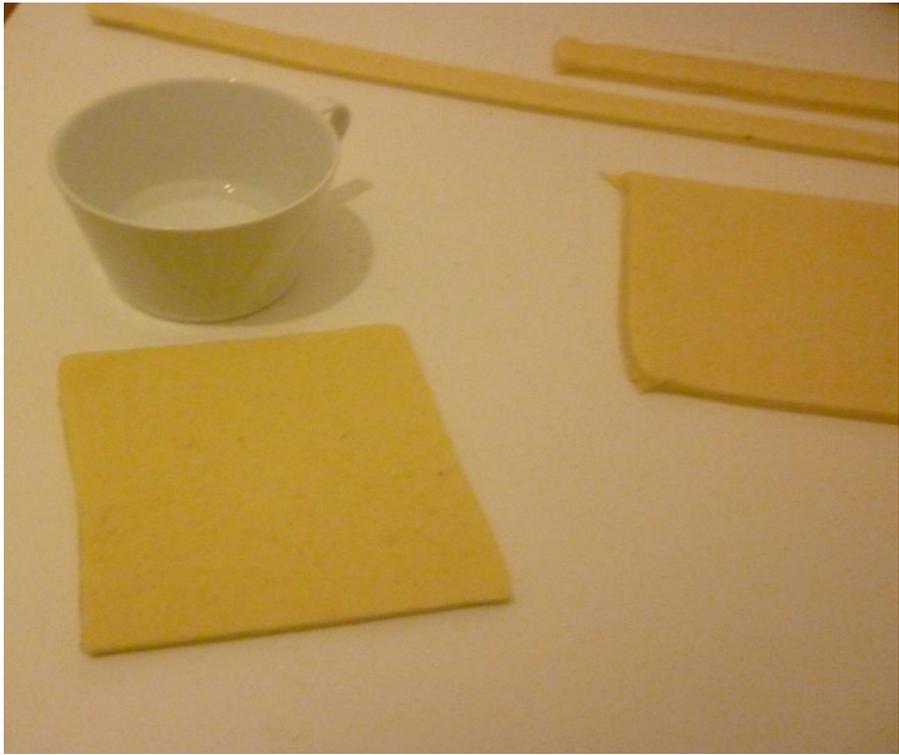
Der entspannte Teig kann nun aufgearbeitet werden. Dazu wird er auf eine Stärke von 0,3-0,4 mm ausgerollt. Sollte der Teig zwischendurch merklich in seine Ausgangsposition zurückschnurren, nicht mit mehr Druck ausrollen, sondern abgedeckt erneut 10-15 min entspannen lassen!

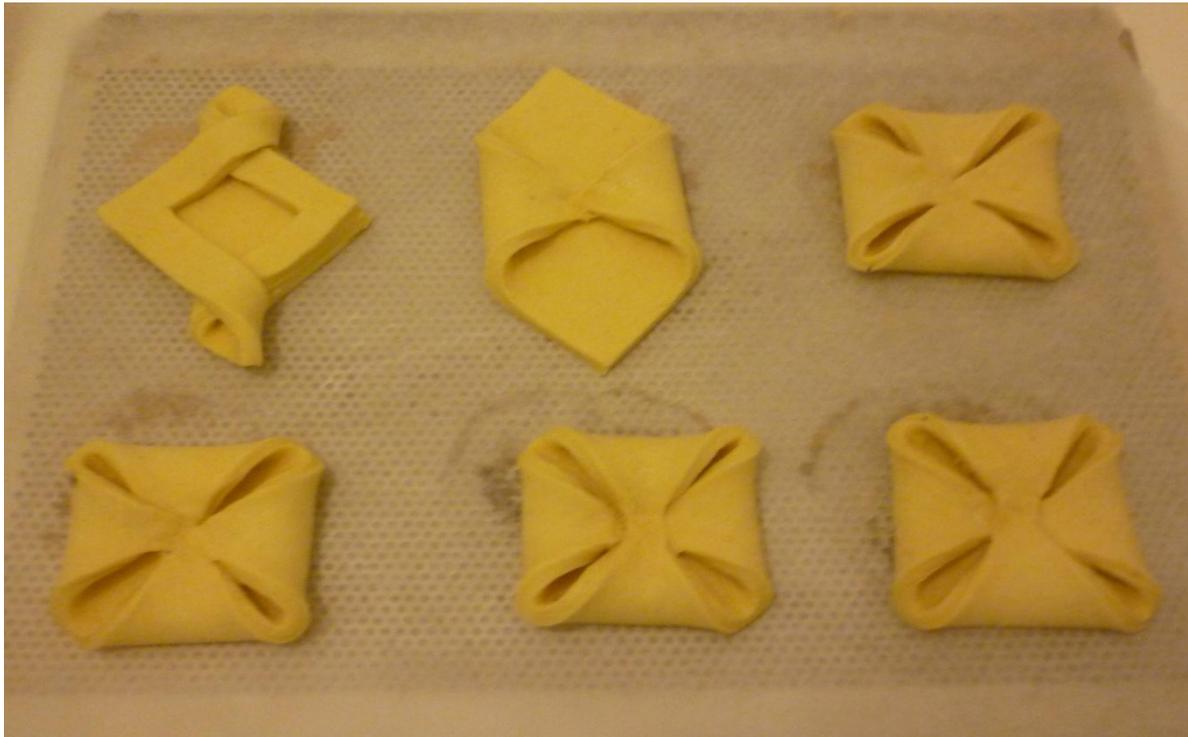


Damit das Gebäck im Ofen gut hochzieht werden die Ränder des ausgerollten Teiges mit einem sehr scharfen Messer sorgfältig abgeschnitten. Anschließend werden Quadrate zugeschnitten.



Nun werden die Teiglinge geformt, dazu die Teiginnenflächen leicht mit Wasser befeuchten.



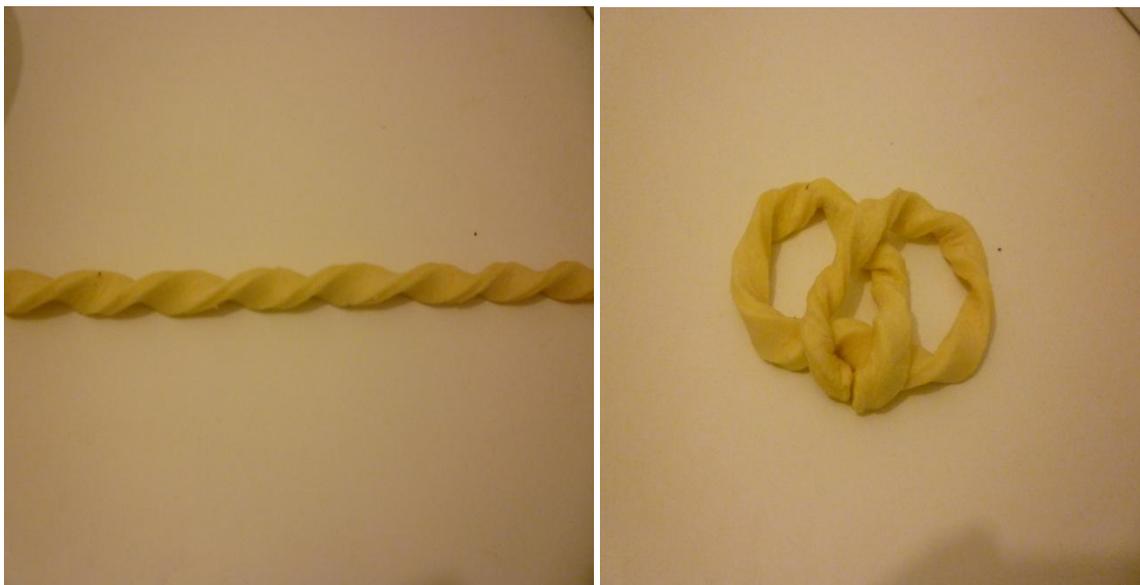


Jetzt wird die Crème kurz aufgeschlagen und mittels eines Spritzbeutels mit glatter oder sternförmiger Tülle auf die Teiglinge dressiert. Die Teiglinge werden schwach befeuchtet, auf Backpergament abgesetzt und zur Gare gestellt.





Die abgeschnittenen Ränder können ebenfalls noch geformt werden, zum Beispiel zu Brezeln:





Die Teiglinge werden bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Eistreiche bestrichen (möglichst ohne dass Ei auf das Backpergament gelangt, nicht wie auf dem Foto) und bei 220 Grad circa 16-20 min goldbraun abgebacken.



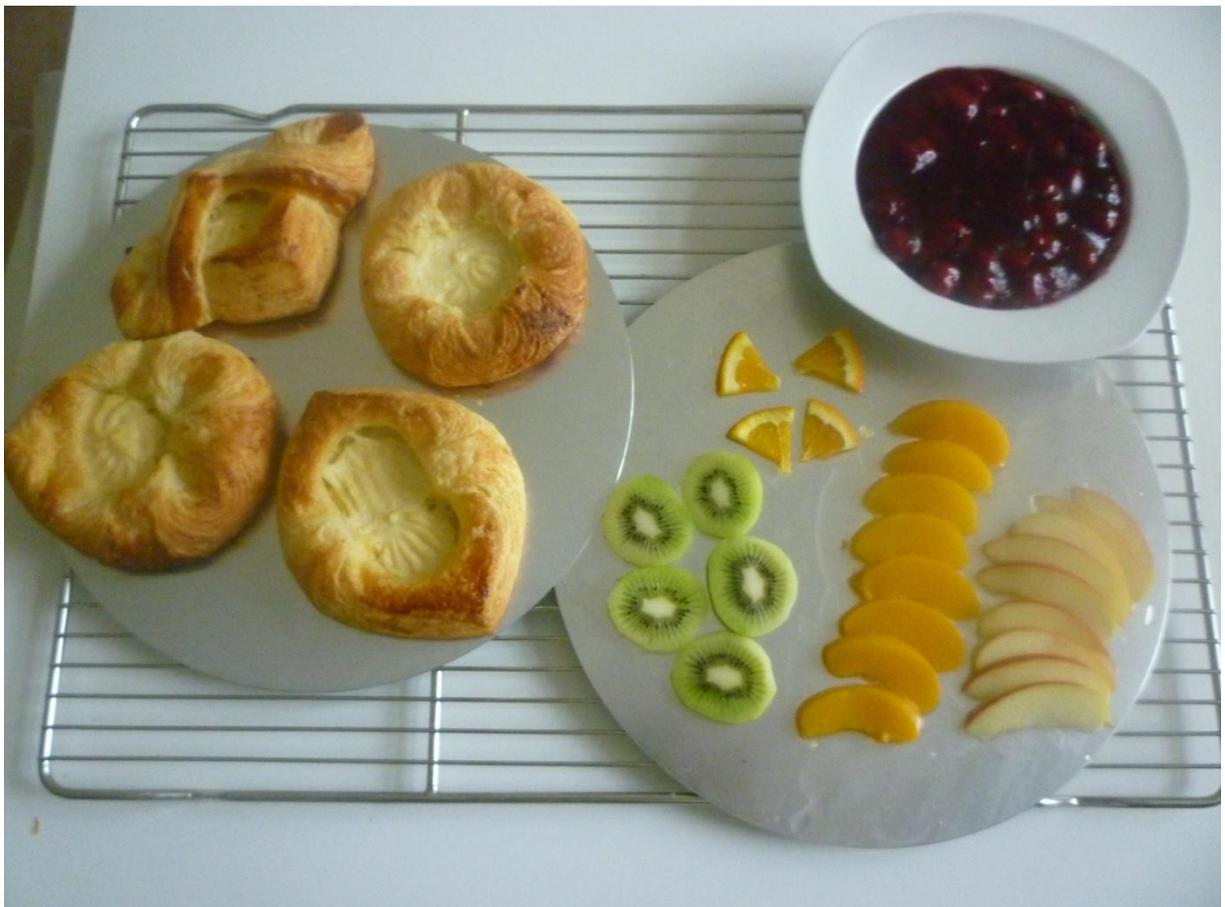


Das fertige Gebäck ist gut geblättert und voluminös aufgegangen:





Am nächsten Tag kann das Gebäck nun mit Früchten belegt und abgeglänzt werden.



Das Plundergebäck wird nun dekorativ mit Obst belegt, so dass auffällige Kontraste entstehen.



Das Gebäck wird nun mit heißer Aprikosenkonfitüre abgeglänzt, damit es ins Auge fällt und die Früchte vor Verderb geschützt sind.



Das abgeglänzte Gebäck wird zuletzt mit Staubzucker oder Fondant ausgarniert.



Das Kaffegebäck ist servierfertig und hält sich mehrere Tage saftig frisch (2-3)





Verfasst von Lena Bernstein am 19.02.11

## Quellenverzeichnis

Abb.1: [http://eggsonSunday.files.wordpress.com/2008/06/db\\_danish\\_4.jpg](http://eggsonSunday.files.wordpress.com/2008/06/db_danish_4.jpg)

Abb.2: [http://farm4.static.flickr.com/3261/2602254918\\_981d491aac\\_z.jpg](http://farm4.static.flickr.com/3261/2602254918_981d491aac_z.jpg)

Abb.3:

[http://3.bp.blogspot.com/\\_qqQbnFvzFfo/SxFi8F4T3II/AAAAAAAAA2I/k2b1mFcesxQ/s1600/laminated+dough.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_qqQbnFvzFfo/SxFi8F4T3II/AAAAAAAAA2I/k2b1mFcesxQ/s1600/laminated+dough.jpg)

Abb. 4: [http://farm2.static.flickr.com/1329/5152336228\\_0421ac5edb.jpg](http://farm2.static.flickr.com/1329/5152336228_0421ac5edb.jpg)