

## BLÄTTERTEIG ODER PLUNDERTEIG

Prüfungswissen kompakt und die ewige Frage: Der Unterschied zwischen Blätterteig und Plunderteig. Immer wenn ich dich frage – vielleicht weißt du es ja – woraus besteht eigentlich ein Croissant? Dann fühlst du dich hin und her gerissen und sagst, ist es jetzt Blätterteig oder Plunderteig? Ich erkläre dir, wie du es weißt.

Plunderteig: Der Unterschied zu Blätterteig, ist, dass im Plunderteig Hefe mitverarbeitet wurde. Deshalb geht dieses Croissant auch wunderbar auf. Wenn du ein Ladenbackofen hast und das Croissant dort abdeckst, dann schiebst du das Croissant vorher in die Gare rein, weil die Hefe fühlt sich ja bei 35 Grad Gartemperatur, richtig schön wohl. Und dann geht das Croissant wunderbar auf.

Der Blätterteig, woraus zum Beispiel ein Schweineohr gemacht ist, dieser ist ohne Hefe. Und wenn wir jetzt mal das Volumen vergleichen, dann haben wir hier nicht so viel Volumen und hier ein bisschen mehr.

Die Lockerung bei diesen beiden ist hier sowohl die Hefe als auch der Wasserdampf, der beim Backprozess entsteht. Da haben wir also die physikalische und die biologische Lockerung. Und beim Schweineohr haben wir nur die physikalische Lockerung, den Wasserdampf.

Also zum Abschluss merkst du dir, Croissants sind aus Plunderteig, Schweineohren aus Blätterteig und der Unterschied zwischen Plunderteig und Blätterteig ist die Hefe. Plunderteig mit Hefe, Blätterteig ohne Hefe.