

PLUNDERTEIG

Plundergebäcke: Das Lebensmittelrecht, in unserem Fall die Leitsätze, unterscheiden zwei Arten von Plundergebäcken. Einmal den deutschen Plunder und einmal den dänischen Plunder.

Der deutsche Plunder muss mindestens 30% Fett auf die Getreide oder Mehlanteile enthalten. Der dänische Plunder ein bisschen mehr, deutlich mehr, mindestens 60% Fett, müssen im dänischen Plunder drin sein, berechnet wie immer auf die Mehlmenge.

Es gibt eine Vielzahl von Plundergebäcken. Der Klassiker, den kennst du sicher auch, ist das Croissant. Es können aber auch Zimtschnecken aus Plundersteigen hergestellt werden oder Franzbrötchen, der Klassiker aus Hamburg, Splitterbrötchen hier in Berlin. Der Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Wichtig ist beim Plunder, dass du einen leichten Hefefeinteig als Grundlage hast, in den du Fett eintourierst. Das kann Butter sein oder eine bestimmte Ziehmargarine. Du rollst den Teig immer wieder aus, ziehst das Ziehfett ein, faltest ihn zusammen, rollst ihn wieder aus, faltest ihn zusammen. Das nennt man Tourieren. Ob du als Grundlage für deine Plundergebäcke jetzt einen deutschen oder einen dänischen Plunder benutzt, ist wirklich komplett dir überlassen.

Der Klassiker aus dem dänischen Plunder ist eher der belegte Obstplunder und aus einem deutschen Plunder bietet es sich eher an Zimtschnecken zu machen, weil du natürlich mit der Zimtmasse noch mal zusätzlich Fett auf den Grundteig raufstreichst, sonst würde es am Ende einfach zu schwer werden.