

# Croissants aus Plunderteig



## Zutaten

### für den Teig (ergibt ca. 1 kg)

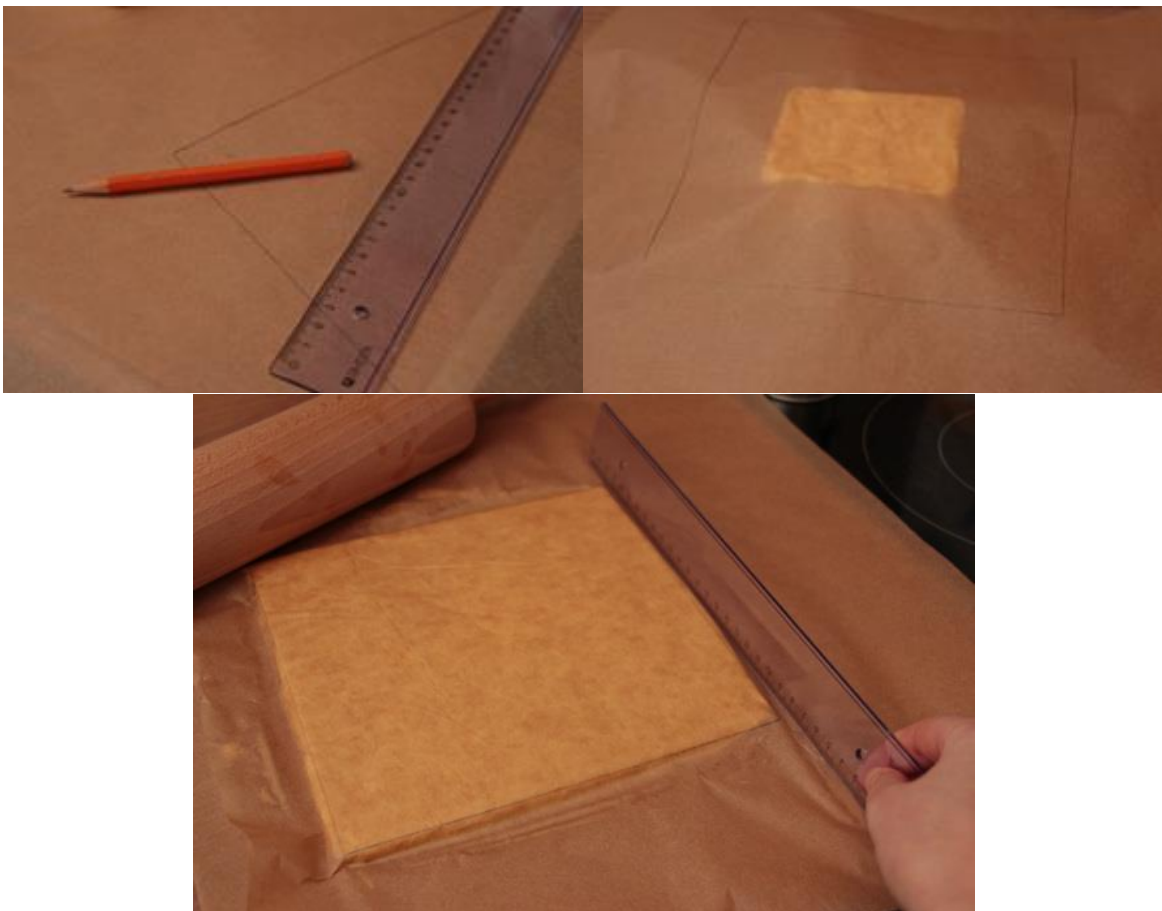
500 g Mehl  
0,5 Würfel Hefe (21 g)  
300 ml kalte Milch  
25 g brauner Zucker  
10 g Salz  
250 g Butter

### für die Croissants

1 Ei  
50 ml Milch  
1 Prise Salz  
Je nach Lust auf Füllung: 160 g  
Zartbitterschokolade

## Zubereitung

Gibt das Mehl in eine Schüssel und bröseln die Hefe darüber. Fügt die (sehr) kalte Milch, den Zucker und das Salz hinzu und verknetet alle Zutaten mithilfe eurer Küchenmaschine oder den Knethaken eures Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig. Wickelt den Teig locker in Klarsichtfolie ein, so dass keine Luft daran kommt, und lasst ihn im Kühlschrank mindestens zwei Stunden – oder über Nacht – ruhen. Währenddessen könnt ihr die Butter vorbereiten. Sie lässt sich am besten verarbeiten, wenn ihr sie ca. 20 Minuten vorher aus dem Kühlschrank genommen habt. Legt euch dazu zwei Bögen Backpapier bereit und zeichnet auf das obere Blatt ein Quadrat (20x20 cm). Legt nun die Butter zwischen die beiden Backpapierbögen und rollt sie auf die Maße des Quadrats aus. Um die Butter in Form zu bekommen, könnt ihr ein Lineal zu Hilfe nehmen. Legt die Butter bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank.



Kurz vor Ende der Ruhezeit könnt ihr die Butter wieder aus dem Kühlschrank nehmen. Sie sollte nicht zu weich, aber auch nicht zu fest sein. Rollt den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Maße 20x40 cm aus. Legt die Butter in die Mitte des Teigs und klappt den Teig über die Butter. Drückt den Rand an allen Seiten gut zusammen, bis die Butter komplett vom Teig umschlossen ist.



Dreht nun den Teig um 90 Grad und rollt ihn gleichmäßig zu einem Rechteck mit den Maßen 20x90 cm aus. Faltet nun das obere Drittel (=30 cm) des Teiges nach unten Richtung Mitte und klappt dann das untere Drittel darüber. Der Teig hat nun die Maße 20x30 cm.



Bestäubt den Teig nun mit ein wenig Mehl und gebt ihn auf ein mit Backpapier bestücktes Blech und lasst ihn für weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen. Bedeckt ihn dabei mit Frischhaltefolie, damit er nicht austrocknet.  
Im Winter kann man das Blech natürlich wunderbar auch auf dem Balkon zwischenparken :)



Wiederholt jetzt das Ausrollen (20x90 cm), das Einklappen und das 30-minütige Kaltstellen dreimal. Vergesst dabei nicht, den Teig jeweils um 90 Grad zu drehen. So entstehen die vielen schönen Schichten, die den Teig nachher so herrlich locker-luftig machen.

Wenn ihr den Plunderteig nicht gleich verarbeiten wollt, könnt ihr ihn einfrieren oder ca. zwei Tage in Alufolie gepackt aufheben.

#### Nun geht's an die Croissants:

Macht euch aus Pappe eine Schablone für ein Dreieck mit einer 10 cm langen Basis und jeweils 20 cm Seitenlängen. Rollt den Teig 5 mm dick und so breit, wie die Schablone ist, aus. Aus einem Kilogramm Plunderteig bekommt ihr ca. 20 Croissants. Wenn ihr also nicht so viele Gäste habt – oder nicht so viele Croissants auf einmal verdrücken möchtet –, könnt ihr auch nur die Hälfte des Teigs verwenden und den Rest einfrieren. Lasst den Teig kurz ruhen, damit er sich entspannt.



Schneidet nun mithilfe der Schablone und eines Teigrollers Dreiecke aus. Falls ihr die Croissants mit Schokolade füllen möchtet, könnt ihr die breiten Enden mit geraspelter Schokolade bestreuen. Haltet die Spitze des Dreiecks fest und rollt die Teigdreiecke nun langsam auf. Legt nun jeweils sechs Croissants auf ein mit Backpapier belegtes Blech und gebt ein feuchtes Tuch darüber. Lasst die Croissants 1.5 Stunden an einem warmen Ort gehen, bis sie sich in etwa verdoppelt haben.

Kurz vor Ende der Ruhezeit könnt ihr Euren Backofen auf 240°C Ober- / Unterhitze (220°C Umluft) vorheizen und das Ei mit der Milch und dem Salz verquirlen. Ist der Backofen heiß, bepanselt ihr die Croissants mit dem Ei-Milch-Gemisch und gebt sie in den Ofen. Schaltet

ihn direkt auf 180°C (bzw. 160°C Umluft) zurück und lasst die Teiglinge ca. 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Ich genieße meine Croissants am liebsten ungefüllt mit Butter und selbstgemachter Erdbeermarmelade, aber ihr könnt die Croissants auch herzhaft mit Käse und Schinken füllen.

Tipp: Beim Teig ausrollen ist ein wenig Fingerspitzengefühl gefragt. Drückt nicht zu fest beim Rollen, denn die einzelnen Schichten, die durch die Butter getrennt werden, sollen nicht zerstört werden. Bei mir hat sich durch die Hefe allerdings ab und zu eine Blase gebildet, die ich vorsichtig geöffnet habe. Das hat der Luftigkeit der Croissants keinen Abbruch getan ;)



<http://heissundinnig.com/2015/01/01/croissants-aus-plunderteig/>