

Plunderteig

1 Hefewürfel	zerkrümeln und mit
3 TL Zucker	und
2-3 EL Sojamilch	glattrühren, bis sich alles gelöst hat.
550g Mehl	und
1 TL Salz	mit der aufgelösten Hefe verkneten. Nach und nach
280ml Sojamilch(lauwarm)	dazu geben und mit dem Handmixer zu einem Teig
	verrühren. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst
	zu einer Kugel formen und wieder zurück in die Schüssel
	legen. Abgedeckt für 45 Minuten gehen lassen.
180g Alsan	mit
2 EL Mehl	so schnell wie möglich verkneten, bis sich alles
	verbunden hat. Zu einem Viereck formen und etwas platt
	gedrückt in Frischhaltefolie in den Kühlschrank legen,
	bis die Gehzeit des Teiges um ist.

Den Hefeteig ausrollen (*vorher nicht mehr kneten, da er sonst zu zäh wird!*).

Die Butterplatte auf den ausgerollten Teig legen und den Hefeteig wie ein Umschlag um die Butterplatte falten. Den Umschlag umdrehen und bis auf 7-8mm ausrollen.

Anschließend den Teig 2x falten, leicht ausrollen und in Frischhaltefolie einpacken.

Damit die Butter wieder fest wird und der Teig langsam weitergehen kann, das Paket für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Danach den Teig auf 4-5mm ausrollen und dieses Mal 3x mal einfalten. So wieder in Frischhaltefolie wickeln und nochmals 1 Stunde in den Kühlschrank legen.