

# Dinkel-Plunder-Laugen-Ecken

Leckere Plunderteig-Brötchen aus Dinkelmehl

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Blätterteig:**  
etwa 450 g tiefgekühlter  
Blätterteig

**Hefeteig:**  
500 g Dinkelmehl Type 1050  
2 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
1 EL Zucker  
1 ½ TL Salz  
275 ml lauwarmes Wasser  
50 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)

**Lauge:**  
100 ml Wasser  
2 Pck. Dr. Oetker Natron

**Zum Bestreuen:**  
Sonnenblumen- und Kürbiskerne  
, Lein-, Mohn- und Sesamsamen  
geriebener Käse

## 1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen.

## 2 Hefeteig:

Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

## 3 Plunderteig:

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 25 cm) ausrollen. Eine Teighälfte mit den aufgetauten Blätterteigscheiben belegen und die zweite Teighälfte darüberklappen. Teig drehen und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die beiden kürzeren Seiten so zur Mitte hin einklappen, dass die Kanten aneinanderstoßen. Teigpaket zusammenklappen, drehen und erneut zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Wie oben beschrieben zusammenfalten und in Folie gewickelt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (etwa 55 x 33 cm) ausrollen und in 15 Quadrate (etwa 11 x 11 cm) schneiden. Die Quadrate diagonal zu Dreiecken zusammenklappen und auf das Backblech legen. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sich die Dreiecke sichtbar vergrößert haben.

- ⑤ Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

- ⑥ Lauge:

Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und Natron vorsichtig einrühren. Etwas abkühlen lassen und dann die gegangenen Teigstücke damit bepinseln. Mit Kernen, Samen und/oder Käse bestreuen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können auch 1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe verwenden.
- Anstatt Dinkelmehl Type 1050 können Sie auch Type 630 verwenden. Reduzieren Sie dann die Flüssigkeitsmenge auf 250 ml.
- Sie können den Teig mit kaltem Wasser zubereiten und ohne gehen zu lassen mit dem Blätterteig tourieren. In Folie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Morgen ausrollen, Ecken formen, gehen lassen und backen.
- Sie können die nicht gegangenen rohen Teiglinge einfrieren. Vor dem Backen auftauen und gehen lassen.

