

Blaubeer-Plunder freeE

Grundrezeptur Plunderteig (für 2 Stücke je 5 kg)

Zutaten	Menge
WESTFALIA Hefeteig Konz. 30% CL	1875 g
WESTFALIA Back freeE	950 g
Weizenmehl Typ 550	4375 g
Vollei	1250 g
Wasser, kalt	1375 g
Hefe	300 g
Grundteig	10125 g

Herstellung: Knetzeit: 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Auf 5 kg Grundteig 2 kg WESTFALIA Plunder Croissant Platte freeE

Den Teig 15 Minuten entspannen lassen. Die WESTFALIA Ziehmargarine in den Grundteig einschlagen und 3 einfache Touren eintourieren.

Grundrezeptur Blaubeerfüllung

Zutaten	Menge
Blaubeeren, TK	2000 g
WESTFALIA Kochkrem CL	400 g
Zucker, fein	200 g
Wasser	2000 g
Gesamtmenge	4600 g

Herstellung: Die Blaubeeren mit dem Zucker und ca. 900 ml Wasser aufkochen lassen, das restliche Wasser mit dem Kochkrepulver anrühren und die Fruchtmasse damit langsam unter ständigem Rühren abbinden. Diese dann abkühlen lassen.

Grundrezept Kochkrem:

Zutaten	Menge
Vollmilch	3000 g
Zucker	360 g
WESTFALIA Kochkrem	270 g
Eigelb	12 Stück
Gesamtmenge	4230 g

Herstellung: Einen Teil Milch mit dem Kochkrepulver und den Eigelben verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Krepulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Grundrezept Streusel

Zutaten	Menge
Weizenmehl, Type 550	2200 g
WESTFALIA Back freeE	1250 g
Zucker	1250 g
Gesamtmenge	4700 g

Herstellung: Aus den Zutaten Streusel herstellen.

Herstellung Blaubeer-Plunder:

Den fertigen Plunderteig auf 3,5 mm Stärke ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

Den abgekühlten Kochkrem mittig kreisförmig aufdressieren (Lochtülle 10).

Die Ecken zur Mitte zusammenlegen und gut andrücken dann auf Gare stellen.

Bei ½ Gare die Teiglinge anfeuchten, die Blaubeerfüllung aufdressieren und mit Streusel bestreuen, bei ¾ Gare mit wenig Schwaden backen.

Ofentemperatur: ca. 210 °C

Backzeit: ca. 18 – 22 Minuten

