

# *Kaffeestreifen mit Backstabil Pro*

| <u>Zutaten (Grundteig Plunder)</u>                              | <u>Menge</u>  |
|---|---------------|
| Weizenmehl, Type 550  | 1750 g        |
| Wasser, kalt  | 725 g         |
| Vollei  | 175 g         |
| WESTFALIA Backstabil Pro  | 300 g         |
| Hefe  | 125 g         |
| Milchpulver   | 70 g          |
| Salz  | 25 g          |
| <b>Grundteig Knetzeit:</b> 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell | <b>3170 g</b> |
| <b>Westfalia Plunder-Croissant Platte, 3 einfache Touren</b>    | <b>1000 g</b> |

### **Füllung:**

|                |        |
|----------------|--------|
| Marzipan Masse | 2700 g |
| Rosinen        | 1300 g |

### **Herstellung:**

Den Grundteig für ca. 15 Minuten kühl stellen. Die Westfalia Plunder-Croissant Platte mit 3 einfachen Touren in den Teig tourieren, anschließend ca. 20 Minuten zum Entspannen in die Kühlung legen. Den Plunder Teig auf 2,5mm und Bandbreite ausrollen und mit dem Rollholz auf ca. 50 cm Breite nachrollen.

Die Marzipan-Masse gleichmäßig verstreichen und mit den Rosinen bestreuen dann der Breite nach aufrollen.

Den Teigstrang in gleichmäßige Stränge schneiden (ca. Blechlänge) diese auf vorbereitete Bleche legen, längs mittig einschneiden, etwas auseinanderziehen und auf Gare stellen.

**Garzeit:** 45 – 50 Minuten

**Backtemperatur:** ca. 190°C

**Backzeit:** ca. 25 Minuten

Nach dem Abkühlen aprikotieren und mit Westfalia Fein Fondant veredeln, geröstete Mandeln aufstreuen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Seiten in Kuvertüre oder Fettglasur tauchen.

