

# Spandauer

## **Plunderteig:**

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
Weizenmehl, Type 550	1750 g
<b>Westfalia Backstabil Pro</b>	300 g
Hefe	125 g
Vollmilchpulver	70 g
Salz	25 g
Vollei	175 g
Wasser, kalt	725 g
<b>Menge</b>	<b>3170 g</b>
<b>Westfalia Melange Platte</b>	1500 g

## **Herstellung:**

Aus den Zutaten einen Grundteig herstellen, 2Minuten langsam und 4 Minuten schnell im Spiralknetter, nach einer Teigruhezeit,  
1500 g **WESTFALIA Melange Platte mit** 3 einfachen Touren einziehen.

## **Marzipan Füllung:**

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
<b>Westfalia Back Melange</b>	500 g
Zucker	500 g
Marzipan	500 g
<b>Menge</b>	<b>1500 g</b>

Die temperierten Zutaten in der Anschlagmaschine kurz aufschlagen

## **Kalkkrem Super:**

<b>Zutaten</b>	<b>Menge</b>
<b>Westfalia Kalkkrem Super</b>	700 g
Wasser	2000 g
<b>Menge</b>	<b>2700 g</b>

Die Zutaten in der Anschlagmaschine kurz aufschlagen

### **Herstellung Spandauer:**

Den Teig auf 3,5 mm Stärke ausrollen und in Quadrate von 10x10 cm schneiden. Mittig kleine Tupfen der Marzipan-Füllung aufdressieren dann die Ecken zur Mitte eindrücken, nun den Kalkkrem mittig aufdressieren.

Die Teiglinge auf vorbereitete Bleche setzten und auf Gare stellen und bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken.

Nach dem Backen die Spandauer abglänzen und mit Westfalia Fein Fondant veredeln.

Ofentemperatur: 180-190°C Umluft

Backzeit: 18-20 Minuten.

