



Vanille-Plunder

Plunderteig

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
Weizenmehl, Type 550	3,500 kg
Wasser, kalt	1,450 kg
Vollei	0,350 kg
WESTFALIA Backstabil Pro	0,600 kg
Hefe	0,250 kg
Milchpulver	0,140 kg
Salz	0,050 kg
Grundteig	6,340 kg
WESTFALIA Plunder Croissant Platte	2,000 kg

Herstellung:

Grundteig:

Knetzeit: 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Den Teig 10 Minuten entspannen lassen. Die WESTFALIA Plunder Croissant Platte in den Grundteig einschlagen und 3 einfache Touren eintourieren.

Grundrezept Kochkrem:

<u>Zutaten</u>	<u>Menge</u>
Vollmilch	2,000 kg
Zucker	0,240 kg
Westfalia Kochkrepmpulver	0,180 kg
Eigelb	8 Stück

Herstellung:

Einen Teil Milch (ca. 200 ml) mit dem Kochkrepmpulver und den Eigelben verrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Krepmpulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Den fertigen Plunderteig auf 3 mm Stärke ausrollen und Rechtecke a 10 x 15 cm schneiden.

Die Stücke anfeuchten, mittels Lochtülle einen Streifen abgekühlten Kochkrem aufdressieren,

der Länge nach zusammenlegen, andrücken und den Schluß mit einem Teigrollmesser einschneiden.

Bei 3/4Gare, die Teiglinge mit einer Mischung aus Westfalia Bienenstich Fix und gehobelten Mandeln bestreuen, dann backen.

Backtemperatur: Umluftofen ca. 180 °C

Backzeit: ca. 16 – 18 Minuten, mit etwas Schwaden