

/// ZUTATENLISTE

Urgetreide Plunderteig

2100	g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
2100	g	Weizenmehl T700 (606961)
210	g	Hefe (61204)
170	g	Honig (77845)
630	g	Vollei (600700)
1650	g	Eiswasser ca.
2000	g	Meister Clean Label Plunder (607962)
8860	g	Gesamtgewicht

Alle Zutaten zu einem kühlen, mittelfesten Grundteig verarbeiten. Nach der Teigruhe die Meister Clean Label Plunder mit drei einfachen Touren einziehen und etwas entspannen lassen.



/// HERSTELLUNG

Mandel-Walnuss-Honig-Fülle

775	g	Meister Mailänder Masse (#607169)
775	g	Honig (77845)
775	g	Walnussbruch (2902)
100	g	Vollei (600700)
2425	g	Gesamtgewicht

Meister Mailändermasse mit dem Honig, dem gehackten oder mit dem Rollholz gestoßenen Walnussbruch und dem Vollei in der Aufschlagmaschine mit einem Flachrührer verrühren.

Dekormischung

500	g	Solikat (62)
250	g	Haselnüsse, gehobelt (604672)
250	g	Mandeln, gestiftelt (71160)
1000	g	Gesamtgewicht

Solikat mit den gehobelten Haselnüssen und den gestiftelten Mandeln mischen.

Knetung:	2 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 20 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten kühl
Stückgare:	ca. 50 Minuten, bis 3/4 Gare
Backtemperatur:	210 °C (30 °C u. der Temp. für Semmeln)
Backzeit:	ca. 15 Minuten

Die Hälfte des Urgetreide Plunderteiges auf ca. 60 x 180 cm (ca. 2,8 mm) ausrollen, in 6 Streifen von 10 cm schneiden und die Kanten mit Ei bestreichen.

Die Mandel-Walnuss-Honig-Füllung mit einer Lochtülle (DM 15 mm) mittig auf die Streifen aufspritzen, den Teig überklappen und den Rand mit dem Rollenmesser einschneiden. Anschließend in 18 cm große Stücke schneiden, zu Bögen zusammenlegen und dabei die Enden leicht übereinander legen.

Die Teiglinge anfeuchten, in die Dekormischung drücken, auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.

Bei 3/4 Gare mit etwas Schwaden abbacken. Die letzten 4 Minuten mit offenem Zug backen.