

Bio-Plunder (Deutsch)



Zutaten

1,000 kg	Bio-Weizenmehl 550
0,100 kg	Bio-Margarine
0,015 kg	Salz
0,100 kg	Bio-Zucker
0,060 kg	Bio-Vollmilchpulver
0,090 kg	Hefe
0,100 kg	Bio-Vollei
0,360 kg	Wasser
<hr/>	
1,825 kg	Grundteig

Herstellung

- Aus den oben angeführten Zutaten einen intensiv gekneteten Hefeteig herstellen (Teigtemperatur max. 25°C, Teigruhe ca. 20 min).
- Auf 1000 g Grundteig kommen 250 g Ziehmargarine.
- Ziehmargarine in einer einfachen und einer doppelten Tour einziehen.
- Nach kurzer kühler Teigruhe den Plunderteig zu den verschiedenen Gebäcksorten aufarbeiten.
- Backen mit knapper Gare bei 210°C ca. 23 min.