

DÄNISCHE PLUNDER

DÄNISCHE PLUNDER

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter- Denkosana Gold	2.000 g
Dethmers Vollmilchpulver	365 g
Salz	200 g
Hefe	820 g
Vollei	3.000 g
Wasser	ca. 1.800 g
Gesamtteiggewicht	18.165 g
Butter-Ziehplatte	7.500 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Teigruhe im Fröster	1 Std.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Backtemperatur	ca. 230° C
Teigtemperatur	20° C	Backzeit	ca. 12-15 Min.

Arbeitsweise

Den Teig ohne Butter-Denkosana Gold 4 Minuten mischen, danach Butter-Denkosana Gold zugeben, nochmals 4 Minuten langsam kneten und im Schnellgang weiterkneten. Die Teige im Fröster lagern. Den gekühlten Teig und die Butter-Ziehplatte mit zwei einfachen Touren einziehen. Vor der dritten einfachen Tour ca. 20 Minuten kühl stellen, dann eintourieren und danach auf 3,5 - 4 mm ausrollen, wie gewohnt aufarbeiten. Die Teigstücke werden mit knapper Stückgare und kurzer Backzeit abgebacken, dadurch bleiben sie saftig und bekommen eine ansprechende Bräunung. Süße Plunder-teilchen werden aprikotiert und mit aromatisiertem Fondant glasiert. Darüber hinaus veredeln leicht geröstete Mandeln und Staub- bzw. Dekorzucker das Gebäckstück.

Tipp:

Bei einer längeren Lagerung der Plunder (mehr als 4-5 Tage), sollte für mehr Sicherheit 1 % Fröster-Brötchenbackmittel zugesetzt werden



Butter Denkosana Gold

Back Dich glücklich.