

## Plundergebäcke mit MELLA-HEFEPROFI und BACKEXTRAKT



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HEFEPROFI	2,000 kg
BACKEXTRAKT	0,250 kg
Vollei	1,000 kg
Butter/Margarine	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,600 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,950 kg</b>

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: keine

Zwischengare: keine

Aufarbeitung: wie gewünscht

Verarbeitungshinweise: Je kg Teig werden zwischen 0,250 kg und 0,400 kg Zieh Fett mit drei einfachen Touren eingezogen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim Ausrollen eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 30 Minuten in der Kühlung entspannen lassen und dann zu den gewünschten Plundergebäcken aufarbeiten.

Stückgare: 50 – 60 Minuten

Backtemperatur: 190 – 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 15 – 25 Minuten, abhängig von der Größe