

## APFEL-PLUNDERTASCHE

# BÖCKER Mailänder Le Chef

### SAUERTEIG REZEPT

ZUTATEN	MENGE
<b>BÖCKER Mailänder Le Chef</b>	100 g
Weizenmehl Typ 550	500 g
Wasser	ca. 500 g
<b>Sauerteig</b>	<b>ca. 1.100 g</b>

### HERSTELLUNGSPARAMETER

Teigtemperatur:	24 – 26 °C
Fermentations Temperatur:	24 – 26 °C
Fermentationszeit:	16 – 18 Std.
pH-Wert:	ca. 3,7

### APFEL-PLUNDERTASCHE REZEPT

ZUTATEN	MENGE
Weizensauerteig	1.100 g
Weizenmehl Typ 550	9.500 g
Butter	1.000 g
Zucker	1.000 g
Vollei	500 g
Salz	125 g
Hefe (frisch)	500 g
Milch	ca. 4.000 g
<b>Apfel-Plunderteig</b>	<b>ca. 17.725 g</b>

### HERSTELLUNGSPARAMETER

Knetzeit:	4 + 1 Min.
Teigtemperatur:	ca. 18 – 20 °C
Teigruhe:	20 Min. + nach jeder weiteren Tour 30 Min. (immer bei 4 – 6 °C)
Gebäcktyp:	Plunder
Gärparameter:	32 °C, 85 % relative Luftfeuchtigkeit
Gärzeit:	ca. 40 Min.
Backen (Etagenofen):	Temperatur: 220 °C fallend auf 210 °C, volle Schwadengabe Backzeit: ca. 20 Min.

### TOURIERPROZESS

Ziehfett je kg Teig 250 g – 300 g	Touren 3 einfache	Fettschichten 27
--------------------------------------	----------------------	---------------------

### HERSTELLUNGSANWEISUNGEN

Im Spiralkneter alle Zutaten zu einem Teig kneten. Die gewünschte Teigmenge abwiegen und den Teig flachgedrückt auf einem Blech abgedeckt in der Kühlung ruhen lassen. Nun die Teige tourieren und nach jeder Tour in der Kühlung entspannen lassen. Nach der letzten Teigruhe den Plunderteig auf 44 cm ausrollen (3 mm Dicke) und anschließend ca. 11 x 11 cm große Stücke schneiden. Dies mittig mit Apfelmasse füllen und die Ränder mit Ei bestreichen, danach zu einem Dreieck falten und die Seiten gut andrücken. Die Plunderteiglinge auf einem Blech mit Backpapier legen. Nach der Gärzeit die Teiglinge backen. Die warmen Plunder aprikotieren und glasieren. Die Backparameter können, abhängig von der Teiggröße und dem Ofentyp, variieren.

