

Apfel-oder Kirschdreiecke, Plunderteig mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	1.000 g
Vollei	250 g
Hefe	70 g
Wasser	275 g
Gesamt	1.595 g
Zum Tourieren	
Ziehplatte, Butter	400 g
Gesamt Zum Tourieren	400 g
zum Abbacken	
Erdnußfett	240 g
Gesamt zum Abbacken	240 g



Beste backen!
Aus Gutem das

Apfel-oder Kirschdreiecke, Plunderteig mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit:im Spiralkneter: ca. 2
Minuten in der 1. Stufe

ca. 8 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24°C

Teigruhe: ca.15
Minuten

Den Teig tourieren, in den Kühlraum legen und gut durchkühlen lassen.

Teigeinwaage: ca. 1200 g
pro Teigstück

Ziehplatte, Butter:
Teigstück

Touren:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe den Teig ausrollen.

Teigstärke

Apfel - oder Kirschdreiecke: ca. 2,5 mm

Breite: ca. 33 cm

Länge: ca. 110 cm

Den ausgerollten Teig in Stücke von 11 x 11 cm einteilen und schneiden.

Teiggewicht pro Stück: ca. 50 g

Die Fruchtfüllung aus KIDDY FRUIT KIRSCH oder KIDDY FRUIT APFEL mit einer Lochtülle (Gr. 10 mm) in die Mitte des Teigstückes punktförmig aufdressieren.



Danach auf Gare stellen und nach der Stückgare abbacken.

Einwaage Fruchtfüllung je Sorte: ca. 35 g
pro Stk.

Stückgare: ca. 60 Minuten
bei 33° C und 80 % r.F.

Backtemperatur: ca. 170° C

Backzeit: ca. 10 Minuten
gesamt, . 4,5 + 4,5 + 0,5 + 0,5

Dekor: Betriebsüblich



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen!
Aus Gutem das