

Nuss-Apfel-Plunderkranz mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Teig

HEFETEIG PREMIUM 10	100 g
Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Zucker	130 g
Butter oder Margarine	120 g
Hefe	60 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	400 g
Gesamt Teig	1.910 g

Zum Tourieren

Ziehplatte, Butter	500 g
Gesamt Zum Tourieren	500 g

Füllung

PREMIUM NUSSFÜLLUNG	2.200 g
Wasser, ca.	1.550 g
Gesamt Füllung	3.750 g

Zum Aufstreuen

Äpfel, frisch, gewürfelt	750 g
Gesamt Zum Aufstreuen	750 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	500 g
MAGIC FONDANT, Grundrezept	200 g
Gesamt Dekor	700 g

Zum Aufstreuen

Haselnüsse, gehackt, geröstet	50 g
Gesamt Zum Aufstreuen	50 g



Aus Gutem das Beste backen!

Nuss-Apfel-Plunderkranz mit HEFETEIG PREMIUM 10

KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

Verarbeitung:

Alle Zutaten des Teiges in der Maschine zu einem Teig verarbeiten.

Knetzeit (Spiralkneter): ca. 2
Minuten in der 1. Stufe

ca. 6 Minuten in der 2. Stufe

Teigtemperatur: ca.
24°C

Teigruhe: ca.15
Minuten

Danach zu einen Plundernteig weiterverarbeiten.

Teigeinwaage: ca. 1910
g pro Teigstück

Ziehplatte, Butter oder Margarine: ca.
500 g pro Teigstück

Touren: drei
einfache Touren

Teigruhe: ca. 30
Minuten

Die Zutaten der Nussfüllung verrühren und ca. 15
Minuten quellen lassen.

Den tourierten Teig auf eine Stärke von ca. 2,5 bis 3
mm, 100 cm x 50 cm ausrollen, mit der Füllung
bestreichen und mit den gewürfelten Äpfeln
bestreuen.

Einwaage Nussfüllung: ca.
3750 g

Einwaage Äpfel: ca. 750 g

Den Teig in 5 Stücke einteilen und schneiden.

Teiggröße: ca. 20 x
50 cm pro Stk.

Die Teigstücke einrollen, der Länge nach halbieren
und mit der Schnittfläche nach oben zu einem Zopf
verdrehen.



Die Zöpfe in eine vorbereitete Kranzform legen und garen.

Durchmesser Kranzform: ca. 22 -
24 cm

Stückgare: ca. 40 - 45
Minuten

Backtemperatur: ca. 210°C

Backzeit: ca. 55 - 60
Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguß aus KIDDY GEL
APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen, mit Fondant
aus MAGIC FONDANT (s. Grundrezept) glasieren und
mit den gehackten, gerösteten Nüssen bestreuen.

Einwaage Geleeguß: ca. 100 g
pro Stk.

Einwaage Fondant: ca. 40 g
pro Stk.

Einwaage Haselnüsse, gehackt, geröstet: ca. 10
g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

