



# Mohnschleifen

## KOMPLET Mohnfülle trocken

### Rezeptur für ca. 30 Stück

<b>Plunder- teig</b>	_____ 100 g	<b>KOMPLET Hefeteig Premium 10</b>	<b>Knetzeit, Spirale:</b> 2 Min., Gang I, 6 Min., Gang II <b>Teigtemperatur:</b> ca. 24 °C <b>Teigruhe:</b> ca. 10 Min. <b>Teigeinwaage:</b> ca. 1.910 g <b>Ziehmargarine:</b> ca. 600 g <b>Touren:</b> 3 einfache Touren <b>Teigruhe:</b> ca. 30 Min.
	_____ 1.000 g	Weizenmehl, Type 550	
	_____ 130 g	Zucker	<b>Den Teig zu Plunderteig verarbeiten und ausrollen.</b> <b>Teigstärke:</b> ca. 3 mm <b>Breite:</b> ca. 25 cm <b>Länge:</b> ca. 150 cm
	_____ 120 g	Butter oder Margarine	
	_____ 60 g	Hefe	
	_____ 100 g	Vollei	
	_____ 400 g	Wasser	
	_____ 600 g	Ziehmargarine, Platte	
<b>Füllung</b>	_____ 850 g	<b>KOMPLET Mohnfülle trocken</b>	<b>Einwaage Mohnfüllung:</b> ca. 1.800 g Die Mohnfülle auf den unteren Teil des Teiges aufstreichen, der Länge nach zusammenlegen und in Stücke schneiden. <b>Stückbreite:</b> ca. 5 cm Die Stücke in der Mitte der Länge nach einschneiden und ein Teigende durch den Einschnitt ziehen. <b>Stückgare:</b> ca. 45 Min. <b>Backtemperatur:</b> ca. 200 °C <b>Backzeit:</b> ca. 18 Min., mit Schwaden
	_____ 85 g	Vollei	
	_____ 170 g	Brösel	
	_____ 700 g	Wasser, ca. 30 °C	
<b>Dekor</b>	_____ 200 g	Aprikosenkonfitüre	Nach dem Erkalten mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit <b>KOMPLET Magic Fondant</b> glasieren.
	_____ 200 g	<b>KOMPLET Magic Fondant</b>	

08/25 11914-01



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!