

# MELA Hefetrofi

Plunder



Vielfalt

Premix für hefegelockerte Feinbackwaren



Plunderteig dient seit jeher als Basisteig für kreative, süße Gebäcke. **MELLA-HEFEPROFI** ist die perfekte Grundlage für Plunderteige und dank dem guten Lockerungsverhalten auch wunderbar geeignet für gewickelte und gefüllte Gebäcke. Ob frische Quark-Schnecken, Knusperkissen oder süße Kokosstangen – mit **MELLA-HEFEPROFI** können Sie die unterschiedlichsten Plunder-Varianten herstellen.

Lassen Sie sich von unserer **Plunder-Vielfalt** inspirieren!

# MELLA Hefeprofi

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck

**Grundteig für Plunder mit MELLA-HEFEPROFI:**

Weizenmehl T 550	5,000 kg
<b>MELLA-HEFEPROFI</b>	1,000 kg
Vollei	0,500 kg
Butter/Margarine	0,250 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser	2,350 l

**Teiggewicht** 9,400 kg

**Knetzeit:** 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

**Teigtemperatur:** 15 - 18 °C

**Teigruhe:** ca. 30 Minuten, abgedeckt im Froster

**Arbeitshinweise:**

Je kg Teig werden für deutschen Plunderteig 0,250 kg, für dänischen Plunderteig 0,500 kg Ziehfett mit drei einfachen Touren eingezogen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Teigdicke von ca. 12 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 - 20 Minuten entspannen lassen und anschließend zu den verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.



## Knusperkissen

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck mit Kirschfüllung, Füllkrem und Mandeln

**Zur Füllkrem:**

<b>MELLA-CREMETTE</b>	0,800 kg
Wasser, kalt	2,000 l

**Füllkrem** 2,800 kg

Die Zutaten 3 - 5 Minuten schnell aufschlagen.

**Arbeitshinweise:**

Plunderteig auf eine Stärke von 3 - 4 mm ausrollen und in Quadrate von 9 x 9 cm einteilen. Anschließend mit flüssiger Butter (nicht zu heiß) abstreichen und mit gehobelten Mandeln und Zucker bestreuen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 14 - 16 Minuten

Nach dem Auskühlen mittig aufschneiden, in die Mitte einen Tupfen abgebundene Kirschen geben und mit der Füllkrem füllen.







## Quark-Apfel-Schnecken

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck mit Quarkfüllung und Äpfeln

### Zur Quarkfüllmasse:

Speisequark	4,000 kg
<b>MELLA-KÄSEKUCHEN</b>	1,600 kg
Butter/Fett, flüssig	0,800 kg
Vollei	0,700 kg
Weizenmehl	0,400 kg
<b>MELLA-KREM</b>	0,100 kg
<b>Quarkfüllmasse</b>	<b>7,600 kg</b>

Die Zutaten der Quarkfüllmasse glatt rühren.

### Arbeitshinweise:

Plunder Teig auf eine Stärke von 3 - 4 mm und einer Breite von 40 cm ausrollen. Die Quarkfüllmasse gleichmäßig aufstreichen und frische, gehackte Apfelstücke aufstreuen. Anschließend zur Schnecke aufrollen, in 2 - 3 cm breite Scheiben schneiden und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** 16 - 18 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und wie gewünscht veredeln.



## Kremblümchen

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck mit Füllkrem

### Zur Krem:

<b>MELLA-KREM</b>	0,800 kg
Wasser, kalt	2,000 l
<b>Krem</b>	<b>2,800 kg</b>

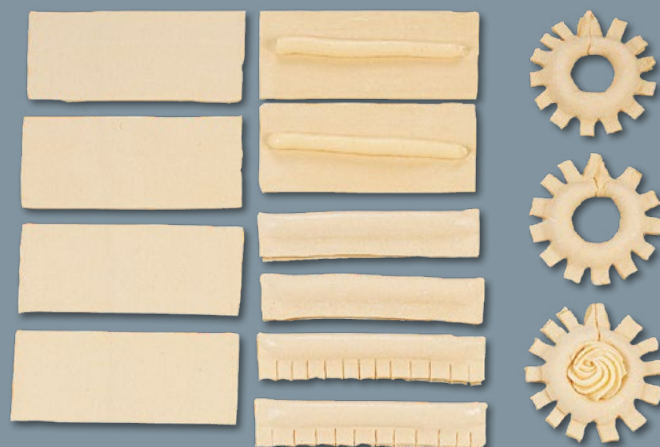
**MELLA-KREM** und Wasser 3 - 5 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit in der Anschlagmaschine glatt rühren.

### Arbeitshinweise:

Plunder Teig auf eine Stärke von 2,5 - 3 mm ausrollen und zu rechteckigen Stücken à 8 x 20 cm schneiden. Anschließend mit Wasser bzw. Ei abstreichen und die Krem aufdressieren. Danach der Länge nach zusammenklappen (ähnlich einem Hahnenkamm), einschneiden und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mittig Krem aufdressieren und backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** 18 - 20 Minuten

Nach dem Backen wie gewünscht veredeln.





## Kokosstangen

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck mit Persipan-Kokos-Füllung

**Zur Füllmasse:**

<b>MELLA-PERSIQUICK</b>	2,250 kg
Kokosflocken	0,900 kg
Vollei	0,750 kg
Wasser	1,050 l

**Füllmasse** 4,950 kg

Die Zutaten der Füllmasse glatt rühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

**Arbeitshinweise:**

Plunderteig auf eine Stärke von 3 mm und einer Breite von 30 cm ausrollen. Die Füllmasse aufstreichen und das gesamte Teigstück zur Mitte zusammenlegen. Daraus ca. 2 cm breite Streifen schneiden, zum Strang drehen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** 14 – 16 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und wie gewünscht veredeln.



## Hufeisen

**Bezeichnung:** (Dänisches) Plundergebäck mit Persipanfüllung

**Zur Persipanfüllmasse:**

<b>MELLA-PERSIQUICK</b>	4,000 kg
Vollei	0,400 kg
Wasser	2,000 l

**Persipanfüllmasse** 6,400 kg

Alle Zutaten der Masse glatt rühren. Anschließend ca. 10 Minuten quellen lassen.

**Arbeitshinweise:**

Plunderteig auf eine Stärke von 2,5 – 3 mm ausrollen und zu rechteckigen Stücken à 8 x 20 cm schneiden. Anschließend mit Wasser bzw. Ei abstreichen, der Länge nach die Persipanfüllmasse aufdressieren und zusammenlegen. Danach einschneiden, mit gehobelten Mandeln bestreuen, zu einem Hufeisen formen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur  
**Backzeit:** 16 – 18 Minuten

Nach dem Backen aprikotieren und wie gewünscht veredeln.

