

## Plunderstangen „Die Zarten“ mit ROMEO und JULIA TOPPING



Weizenmehl Type 550	5,000 kg
ROMEO	5,000 kg
Butter	0,400 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	5,100 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>15,980 kg</b>

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 22 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten bei -18 °C

Zwischengare: ca. 15 Minuten

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten. Den fertig tourierten Teig 15 – 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen. Danach den Teig auf eine Stärke von ca. 3,2 mm ausrollen, in 10 x 3 cm große Stücke schneiden und mit JULIA TOPPING bestreuen. Auf Bleche absetzen und zur Gare stellen. Nach halber Gare mit Dampf backen.

Stückgare: ca. 60 Minuten

Backtemperatur: 210 °C, mit Dampf

Backzeit: 15 – 17 Minuten