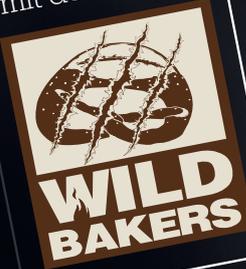


# New York Vanilla Roll

Saftig-süße Verführung mit extra NOMNOM

in Kooperation  
mit den



**Beleaf** PlantBetter  
Not Butter. Better.

## New York Vanilla Roll

### Für den Weizensauer:

- 1000 g Weizenmehl 550
- 100 g Anstellgut, aktiv
- 1000 g Wasser 40 °C

### Für den Hauptteig:

- 9000 g Croissantmehl
- 2100 g Weizensauer
- 200 g Salz
- 700 g Zucker
- 400 g Beleaf PlantBetter-Stange
- 600 g Hefe
- 5000 ml Eiswasser
- Beleaf PlantBetter-Tourierplatte

### Für die Vanillekrem:

- 800 g Sojamilch
- 100 g Zucker, aufkochen
- 100 g Vanillecremepulver
- 200 g Sojamilch  
Anrühren, erstes Abbinden
- 2 g Sojamilch
- 2 g Natürliche Vanille Mischen,  
zugeben und kurz aufkochen

### Weiterverarbeitung:

Vanillecreme auf Blech ausgießen, mit Frischhaltefolie zudecken und bei - 4-6 °C auskühlen lassen.

Die Vanillecreme vor der Weiterverarbeitung gut aufschlagen.

1. Weizensauerteigzutaten gut vermischen und 12-16 Std. abgedeckt reifen lassen.
2. Hauptteig im Spiralknetter, 4 min langsam und 8 Min schnell gut auskneten. Teigtemperatur 23 °C.
3. 4 kg Brüche abwägen, vorrollen und über Nacht einfrieren.
4. In 4-6°C Kühlung Teig temperieren, Beleaf PlantBetter-Platte im Raum temperieren, Danach die Beleaf plant better-Platte doppelt so groß ausrollen und Halbieren. 4 kg Bruch mit halber Beleaf PlantBetter Platte tourieren (einfache, doppelte, einfache Tour. Mind. 1 Std. bei 4-6 °C kühlen.

5. 4 mm Stärke, 40 cm Breite ausrollen, leicht mit Wasser abstreichen und zur Schnecke aufrollen. 3 cm breite Stücke (120-140 g) schneiden. Mit der Schnittkante nach oben in die vorbereiteten Ringe (4 cm Höhe/10 cm Durchmesser) legen.
6. Bei 2/3 Gare die Rolls mit Backpapier abdecken, ein Backblech auflegen damit die Rolls schön flach backen. Eventuell das Backblech beschweren, betriebsüblich backen. Nach ca. 14 min. Backzeit das Abdeckblech und die Ringe vorsichtig entfernen und ohne Ringe für weitere 5 min. im Ofen backen, damit die Seiten sich stabilisieren.
7. Im lauwarmen Zustand mit der Vanillekrem füllen und dekorieren.



Dieses Rezept ist  
komplett pflanzlich!



Druckprodukt mit finanziellem  
**Klimabeitrag**  
ClimatePartner.com/13274-2409-1001

**Du hast Fragen zu Beleaf PlantBetter? Wir beraten Dich gern!**

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH  
Münsterstraße 9 - 11 · 49176 Hilter am Teutoburger Wald

E-Mail: [info@westfalia-backhandwerk.de](mailto:info@westfalia-backhandwerk.de) · [www.westfalia-backhandwerk.de](http://www.westfalia-backhandwerk.de)



**BÜNGE**