

# Pistazien Knoten

Saftiges Krönchen aus der Muffinform

in Kooperation  
mit den



**Beleaf** PlantBetter  
Not Butter. Better.



Dieses Rezept ist komplett pflanzlich!

# Pistazien Knoten

## Für den Weizensauer:

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

## Für den Hauptteig:

- 9000 g Weizenmehl (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 Pistazienfüllung:

- 1400 g Pistazien, gemahlen
  - 150 g Puderzucker
  - 300 g Marzipan
  - 1900 g Sojamilch
  - 400 g Beleaf PlantBetter-Stange
  - 1200 g Weiße Schokolade, vegan
  - 20 g Salz
- Sojamilch, Agavendicksaft und flüssige Beleaf PlantBetter im 1:1:1 Verhältnis gut vermischen.

## Herstellung:

Paste aus Pistazien, Puderzucker, Marzipan und 800 g Sojamilch herstellen, die weiße gehackte Schokolade in Beleaf PlantBetter-Stange und restlicher Sojamilch aufschmelzen. Mit der Pistazienpaste im Mixer zur glatten Creme verarbeiten.

**Tipp:** Zusätzliches Spinatpulver intensiviert die Farbe.

1. Weizensauerteigzutaten gut vermischen und 12–16 Std. abgedeckt reifen lassen. Hauptteig im Spiralknetzer, 4 Min. langsam und 8 Min. schnell gut auskneten. Teigtemperatur 23 °C.
2. 4x4 kg Brüche abwägen. 2 kg Teig mit Lebensmittelfarbe gut einfärben, je 500 g abwägen. Alle Bruchstücke etwas vorrollen und über Nacht einfrieren.
3. Brüche in 4–6 °C Kühlung temperieren, Beleaf PlantBetter-Platte im Raum temperieren. Danach die Beleaf PlantBetter-Platte doppelt so groß ausrollen und halbieren. 4 kg Bruch mit halber Beleaf PlantBetter -Platte tourieren (einfache, doppelte, einfache Tour).

Grünen Teig ausrollen und Teig vorrollen und auf tourierten Teig auflegen. Mind. 1 Std. bei 4–6 °C kühlen.

4. 5 mm Stärke, 54 cm Breite ausrollen. Mit grüner Teigschicht nach unten auf den Tisch legen. Streifen mit 5 cm Breite und 18 cm Länge schneiden. Mit einer Metallscharre erneut einteilen, damit man 3 Stränge erhält (oberer Teil ca. 3 cm nicht schneiden).
5. Leicht mit Wasser abstreichen, Oberhalb einen halben Schokostick auflegen, mit den 3 Strängen von unten nach oben einen Zopf flechten. Anschließend den Schokostick einschlagen, nach unten zu einer Teigkugel aufrollen. Mit dem Schluss nach unten in gefettete Muffinformen setzen.
6. Bei 2/3 Gare mit der Glanzstreiche abstreichen und betriebsüblich backen. Nach dem Ausbacken nochmals abstreichen.

Im lauwarmen Zustand mit der Pistazienfüllung füllen und garnieren.



**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)

