



WESTFALIA



Blaubeerplunder

# Blaubeerplunder



## ZUTATEN

### Grundteig:

Weizenmehl, Type 550	3,500 kg
Wasser, kalt	1,450 kg
Vollei	0,350 kg
WESTFALIA Superback	0,300 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,250 kg
Milchpulver	0,140 kg
Salz	0,050 kg

### WESTFALIA

Plunder Croissant Platte	2,000 kg
--------------------------	----------



### Blaubeerfüllung:

Blaubeeren, tiefgefroren	2,000 kg
Zucker	0,200 kg
Wasser	2,000 kg
Kochkrepmpulver	0,400 kg

### Kochkrem:

Vollmilch	3,000 kg
Kochkrepmpulver	0,270 kg
Zucker	0,360 kg
Eigelb	12 Stück

### Streusel:

Weizenmehl, Type 550	2,200 kg
WESTFALIA Superback	1,250 kg
Zucker	1,250 kg

## HERSTELLUNG

### Herstellung Grundteig:

Knetzeit: 2 Minuten langsam, 4 Minuten schnell

Die WESTFALIA Plunder Croissant Platte in den Grundteig einschlagen und drei einfache Touren eintourieren.

### Herstellung Blaubeerfüllung:

Die Blaubeeren mit dem Zucker und ca. 900 ml Wasser aufkochen lassen, das restliche Wasser mit dem Kochkrepmpulver anrühren und die Fruchtmasse damit langsam unter ständigem Rühren abbinden. Diese dann abkühlen lassen.

### Herstellung Kochkrem:

Einen Teil der Milch mit dem Kochkrepmpulver und den Eigelben verrühren.

Die restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das angerührte Krepmpulver zugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

### Herstellung Streusel:

Aus den Zutaten Streusel herstellen.

### Herstellung Blaubeer-Plunder:

Den fertigen Plunderteig auf 3,5 mm Stärke ausrollen und in Quadrate von 12 x 12 cm schneiden.

Den abgekühlten Kochkrem mittig kreisförmig aufdressieren (Lochtülle 10).

Die Ecken zur Mitte zusammenlegen und gut andrücken dann auf Gare stellen.

Bei  $\frac{1}{2}$  Gare die Teiglinge anfeuchten, die Blaubeerfüllung aufdressieren und mit Streusel bestreuen, bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit wenig Schwaden backen.

**Backtemperatur: 180°C**

**Backzeit: 16 - 18 Minuten**



Rezept downloaden



Du hast Fragen zum Sortiment? 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)

WESTFALIA *Beleaf*

Walter Rau Lebensmittelwerke GmbH

Follow us