BRAUN

Hefeteig Vielfalt

Hefeteig-Gebäcke

Dinkel-Schnecken

Gesamtstückzahl: 145

Dinkelteig

1000 g	**Dinkel all-in-one**
4000 g	Dinkelmehl Type 630
200 g	Butter
200 g	Hefe
2600 g	Wasser

- Spiralkneter: 4 Minuten langsam + 6 Minuten schnell verkneten
  Teigtemperatur ca. 20 – 22 °C
  Teigruhe: 15 Minuten

Füllungsvarianten

1000 g	**Bon Vanille**
1100 g	Aprikosenkonfitüre
900 g	Fondant

Herstellung

- Den Teig 50 cm breit auf Walzenstärke 3 mm ausrollen.
- Die Füllung aufstreichen.
- Aufrollen.
- In 4 cm große Stücke schneiden.
- Auf Backbleche absetzen.
- Leicht andrücken.
- Mit den Früchten belegen oder die Streusel aufstreuen.
- Auf Gare stellen.
- Abbacken.
- Aprikotieren und glasieren.

- **TIPP:** Alternativ können Bon Chocolat oder auch eine Mohnfüllung [siehe Grundrezepte] verwendet werden.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 210 °C
  (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 18 Minuten

Blechkuchen

4 Bleche, 60 x 40 cm, Gesamtstückzahl: 176

Mischteig

3250 g	**Hefemürb**
1000 g	Wasser
225 g	Vollei
325 g	Butter
250 g	Hefe
40 g	**Hefeteig-Aroma**

- Alle Zutaten im Spiralkneter 3 Minuten langsam und 6 Minuten schnell verkneten.
  Teigtemperatur ca. 24 °C

Quarkmasse

3200 g	**Käse-Frisch flach**
8000 g	Quark (Magerstufe)
2400 g	Vollei
5600 g	Wasser

- Alle Zutaten im langsamen Maschinengang mit grober Rute verrühren.

Frucht-Füllungen

2000 g	**Fruchti-Top Kirsch**
2000 g	**Fruchti-Top Apfel**
2000 g	Streusel (**Mürbella**) [siehe Grundrezept]

Herstellung

- Je 1200 g Teig abwiegen (15 Minuten Teigruhe), ausrollen, auf gefettete Bleche legen und stippen.
- Je 4800 g Quarkmasse aufstreichen.
- Die Frucht-Füllungen abwechselnd diagonal aufdressieren.
- Die Streusel aufstreuen.
- Abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 170 °C
  (= 60 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 50 Minuten

Mini Panettone

Gesamtstückzahl: 90

1000 g	Poolish [siehe Grundrezept]

Hefeteig

2350 g	Weizenmehl Type 550
350 g	**HefeQuick**
300 g	Zucker
1000 g	Butter
250 g	Hefe
20 g	Salz
20 g	**Hefeteig-Aroma**
500 g	Vollei
500 g	Eigelb
250 g	Wasser

- Alle Zutaten mit dem Poolish 3 Minuten langsam und 10 Minuten schnell verkneten. Teigtemperatur ca. 22 – 24 °C

Früchte

750 g	Sultaninen
200 g	Mandeln, gehackt
400 g	Läuterzucker
150 g	Orangeat
350 g	Zitronat

- Die am Vortag eingeweichten Sultaninen und Mandeln mit dem Orangeat und Zitronat langsam unter den Teig laufen lassen.

Dekor

350 g	Hagelzucker

Herstellung

- Nach dem Kneten zu Ballen abwiegen (20 Minuten Ballengare) und abpressen. Die Teiglinge in Muffinformen legen.
- Auf Gare stellen.
- Bei 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und einschneiden.
- Den Zucker aufstreuen und abbacken.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: 220 °C – (1,5 Minuten) + 200 °C – (12,5 Minuten)
- Backzeit: ca. 14 Minuten

Hefebrote/Hefezöpfe/ Hörnchen/Knusperbrötchen

Teig

10000 g	Weizenmehl Type 550
1000 g	**HefeQuick**
1700 g	Butter
100 g	Salz
1200 g	Zucker
850 g	Hefe
150 g	**Hefeteig-Aroma**
1000 g	Vollei
3000 g	Wasser

- Alle Zutaten im Spiralkneter 4 Minuten langsam und 8 Minuten schnell verkneten. Danach für die gewünschten Gebäcke verwiegen und aufarbeiten.

Dekor für Knusperbrötchen

1800 g	**Bienex**
1500 g	Mandeln

- Gut mischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleichmäßig verteilen.

Backtechnik Hefebrote & Hefezöpfe

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 170 °C (= 60 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Herstellung Hörnchen

- Pressen von 1800 g verwiegen und aufarbeiten.

Backtechnik Hörnchen

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Herstellung Knusperbrötchen

- Pressen von 1800 g verwiegen und aufarbeiten.
- Die rundgewirkten Teilchen leicht anfeuchten und in den Knuspermix drücken.
- Auf Backbleche absetzen.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.

Backtechnik Knusperbrötchen

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 210 °C (= 20 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Grundrezept Plunderteige

Sind Sie **CrossQuick-**, **HefeQuick-** oder **Butter-Hefeteig**-Fan? Entscheiden Sie selbst, welchen der drei Plunderteige Sie für die Herstellung der nachfolgenden Plundergebäcke verwenden möchten.

Grundrezepte	CrossQuick	HefeQuick	Butter-Hefeteig
	3100 g Weizenmehl Type 550	3000 g Weizenmehl Type 550	3600 g **Butter-Hefeteig**
	120 g **CrossQuick**	500 g **HefeQuick**	1200 g Wasser, kalt
	400 g Zucker	300 g Butter	360 g Vollei
	400 g Butter	120 g Zucker	240 g Hefe
	250 g Hefe	200 g Hefe	
	60 g Salz	350 g Vollei	
	500 g Vollei	1100 g Wasser, ca.	
	500 g Wasser		
	▸ Spiralkneter : 3 + 3 Minuten. ▸ Teigtemperatur: 20 – 22 °C	▸ Spiralkneter: 3 + 4 Minuten ▸ Teigtemperatur: 20 – 22 °C	▸ Spiralkneter: 3 + 4 Minuten ▸ Teigtemperatur: 20 – 22 °C
	1400 g Poolish		
	2000 g **Butterziehplatte**	2000 g **Butterziehplatte**	2000 g **Butterziehplatte**
Herstellung	▸ Den Hefeteig zum Rechteck formen. ▸ Ziehmargarine oder Butterziehplatte in drei einfachen Touren einziehen. ▸ Zwischen den Touren kurze Ruhepausen (ca. 10 Min.) im Froster einlegen. ▸ Vor dem Aufarbeiten ca. 20 Min. im Froster entspannen lassen.		

Zitronen-Schmand-Kämme

Gesamtstückzahl: ca. 55

5400 g	Plunderteig [siehe Grundrezepte]

Limetto-Füllung

1000 g	**Limetto**
1000 g	Wasser
100 g	Vollei
200 g	**KSK**
200 g	Schmand

- Alle Zutaten 2 Minuten glatt rühren.

Dekor

500 g	Aprikosenkonfitüre
400 g	Fondant

Herstellung

- Den Teig 60 cm breit auf Walzenstärke 2,8 mm ausrollen und der Länge nach in 10 cm breite Stücke einteilen.
- Mit einer Kammrolle die Bahnen in der Mitte walzen.
- Die Limetto-Füllung mit einen Spritzbeutel mittig aufdressieren und zu Taschen falten.
- Den Teig in ca. 15 cm große Stücke einteilen und auf Bleche absetzen.
- Bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Zitronen-Brezel

Gesamtstückzahl: ca. 130

5400 g	Plunderteig [siehe Grundrezepte]
	Limetto-Füllung
1200 g	**Limetto**
120 g	Vollei
730 g	Wasser
	▸ Alle Zutaten miteinander verrühren.
200 g	Butter, flüssig
	Limonenzucker
1000 g	Zucker
10 g	**Limone**
	▸ Zucker und Limone mischen.

Herstellung

- Den Teig 60 cm breit auf Walzenstärke 3 mm ausrollen.
- Die Limetto-Füllung zur Hälfte aufstreichen und die unbestrichene Seite überklappen.
- In ca. 2 cm starke Stücke schneiden.
- Die Streifen aufdrehen und als Brezel zusammenlegen.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen buttern und zuckern.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Kopenhagener Teilchen

Gesamtstückzahl: ca. 50

5400 g	Plunderteig [siehe Grundrezepte]
	Persipan-Füllung
630 g	**Persipan-Füll**
40 g	Vollei
130 g	Wasser
	▸ Alle Zutaten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.
450 g	Sultaninen
	Dekor
500 g	Aprikosenkonfitüre
400 g	Fondant
50 g	Mandeln, geröstet, gehobelt

Herstellung

- Den Teig 60 cm breit auf Walzenstärke 2,5 mm ausrollen.
- Die Füllung aufstreichen, die Sultaninen aufstreuen, der Länge nach halbieren und zu Schnecken aufrollen.
- Zur Hälfte einschneiden und in 10 cm breite Teigstücke schneiden, auf Backbleche absetzen und leicht andrücken.
- Auf Gare stellen und bei 3/4 Gare abbacken.
- Nach dem Backen aprikotieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Ofensystem: Stikkenofen
- Backtemperatur : ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemp.)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Grundrezepte

Grundrezept Mohn-Füllung

1000 g	**Mohna**
300 g	Brösel
700 g	Wasser

- Alle Zutaten glatt rühren und 10 Minuten quellen lassen.

Grundrezept Poolish

2000 g	Weizenmehl Type 550
2000 g	Wasser, ca. 25 °C
10 g	Hefe

- Alle Zutaten gut verrühren. Stehzeit: 3 Stunden bei 26 °C und 18 Stunden bei 5 °C

Grundrezept Streusel

1000 g	**Mürbella**
500 g	Butter

- Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

04/2020 Si

SHOP.MARTINBRAUN.DE BRAUN Onlineshop ONLINE BESTELLEN!

FÖRDERER

MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317