



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

Blech Kuchen

4 Bleche, 60 x 40 cm, Gesamtstückzahl: 176



Mischteig

..... 3250 g	Hefemürrb
..... 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 (Mürrbella)
[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 Polish [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 Polish 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 abwägen (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 Spiralknetter 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 **Persi-Füll RSPO SG**
- 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 Streusel

- 1000 g **Mürbella**
- 500 g Butter
- ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.

Grundrezept Polish

- 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



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

Nr. 656