

# Plunder Waffeln



Bezeichnung	Menge	ME
<b>Tourier Kräuterbutter</b>		
Tourierbutter, weich	0,278	KG
Meersalz	0,004	KG
Pfeffer	0,002	KG
Kräuter der Provence	0,017	KG
Herstellung	Weiche Tourierbutter mit den restlichen Zutaten vermischen. Zwischen zwei Backpapier rechteckig aufstreichen und kalt stellen.	
<b>Zwischensumme Tourier Kräuterbutter:</b>		<b>0,300 KG</b>
<b>End-Position Plunder Waffeln</b>		
Weizenmehl Type 550	1,000	KG
Milch 3,5 %	0,340	KG
Ei	0,200	KG
Zucker	0,080	KG
Butter	0,080	KG
Hefe	0,060	KG
Eigelb	0,040	KG
Meersalz	0,010	KG
Kneten	4 Minuten Stufe 1 2 Minuten Stufe 2 Teigtemperatur: 20 °C	
Tourieren	Der Grundteig sollte mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gelagert werden. Nach der Kühlung erst die Butter ausrollen (auf 8/9 mm). Dann dem Teig hintereinander 3 einfache Touren geben. Den tourierten Teig kühl stellen.	
Aufarbeiten	Den Teig auf 2,5 mm ausrollen. Den Teig anhand der Größe des Waffeleisens rund oder eckig schneiden. Das Waffeleisen vorheizen und ohne Gare direkt backen. Es ist nicht nötig das Waffeleisen zu fetten. Vor dem Backen die Teiglinge mit Fleur de Sel bestreuen.	
Backen	Waffeleisen: 210-220°C Backzeit: 10-12 Minuten	
<b>Gesamtteiggewicht:</b>		<b>2,110 KG</b>