

Von Meister zu Meister

# Erfolgsrezept

1011

**Meister Clean Label Plunder:**  
Mit bester Empfehlung von Mutter Natur



# Natürlich backen Sie besser – mit Meister Clean Label

Clean Label



Mit natürlichen Aromen

Ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Ohne gehärtete Fette

Das Beste steckt in der Natur: Meister Clean Label, das neue Clean Label-Margarine-Sortiment von MeisterMarken, erfüllt diesen Anspruch. Die Komposition erlesener Rohstoffe für beste Verarbeitungseigenschaften und hochwertige Gebäcke mit natürlichem Geschmack ist auf den Bedarf bewusster Genießer zugeschnitten.

Bieten Sie Ihren Kunden exquisite Gebäcke, die mit natürlichen Zutaten und ungehärteten Fetten hergestellt werden und genießen Sie Ihren Backerfolg als natürlichste Sache der Welt!



## Meister Clean Label Plunder

- Komposition aus hochwertigen Fetten
- Hervorragender Geschmack Ihrer Gebäcke
- Mit natürlichen Aromen und Zitronensaft
- Zarter Schmelz
- Besonders geschmeidig
- Problemloses und einfaches Tourieren
- Für feinste Croissants und Plundergebäcke



## Grundrezept Plunderteig

Rezept-Nr.: 1801

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.	Weizenmehl Type 550	4.000	.....
<b>Knetzeit:</b>	<b>Backivat Feinback Super</b>	1.000	.....
Im Spiralknetzer:	Salz	60	.....
ca. 2 Min. langsam	Hefe	280	.....
ca. 6 Min. schnell	Vollei	200	.....
<b>Teigtemperatur: ca. 24 °C</b>	Wasser	1.600	.....
Nach der Teigruhe <b>Meister Clean Label Plunder</b> in drei einfachen Touren einziehen und vor dem Weiterverarbeiten, den Teig etwas entspannen lassen.	<b>Meister Clean Label Plunder</b>	2.000	.....
	Gesamtgewicht	9.140	.....

## Mandel-Schmetterling

Rezept-Nr.: 6869

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunderteig ca. 3,8 mm stark ausrollen, in Stücke von 11 x 11 cm (ca. 65 g) schneiden und mit Wasser besprühen.	Plunderteig mit <b>Baktivat Feinback Super</b> und <b>Meister Clean Label Plunder</b> (s. Grundrezept)	4.570	.....
Die <b>Meister Mandelmasse</b> mit dem Vollei glatt rühren, je Quadrat 20 g mittig diagonal aufspritzen, zum Dreieck zusammenlegen und andrücken.	<b>Meister Mandelmasse</b>	1.300	.....
Anschließend von der Spitze der Dreiecke bis kurz vor der Mitte einschneiden. Eine Hälfte so umdrehen, dass eine Schmetterlingsform entsteht.	Vollei	130	.....
Die Schmetterlinge mit Wasser besprühen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und auf Gare stellen.			
<b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b>			
Nach dem Backen wie gewünscht dekorieren.			
<b>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b>	Gesamtgewicht	6.000	.....
<b>Backzeit: ca. 18 Min.</b>	Stückzahl	70	.....

## Kirsch-Mandel-Kissen

Rezept-Nr.: 6870

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunderteig ca. 3,8 mm stark, ca. 60 cm breit ausrollen, in 3 Streifen von je 20 cm schneiden.	Plunderteig mit <b>Baktivat Feinback Super</b> und <b>Meister Clean Label Plunder</b> (s. Grundrezept)	4.570	.....
Anschließend die Streifen in 5 cm breite Stücke schneiden. Auf die untere Hälfte des Rechtecks mit einer Lochtülle (Ø 15 mm) ca. 25 g <b>Meister Mandelmasse</b> aufspritzen.	<b>Meister Mandelmasse</b>	1.400	.....
Die obere Hälfte mittig, ca. 8 cm einschneiden, etwas anfeuchten und auf die untere Hälfte auflegen. Dabei den Teig außen etwas andrücken, so dass die Füllung zum Vorschein kommt und auf Gare stellen.			
<b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b>			
Nach dem Backen die <b>Meister Kirschfüllung extra</b> aufdressieren und wie gewünscht dekorieren.	<b>Meister Kirschfüllung extra</b>	2.450	.....
<b>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b>	Gesamtgewicht	8.420	.....
<b>Backzeit: ca. 18 Min.</b>	Stückzahl	70	.....





## Obst-Plunder

Rezept-Nr.: **6867**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunderteig ca. 3,8 mm stark ausrollen, in Stücke von 11 x 11 cm (ca. 65 g) schneiden und mit Wasser besprühen. Die 4 Ecken zur Mitte einschlagen und fest eindrücken. Die Teigstücke auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen. Bei 1/2 Gare mit dem MM Teigdrücker die Teiglinge in der Mitte eindrücken und jeweils 30 g Vanillekrem aufspritzen. <b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b> Nach dem Backen mit Frischobst belegen und mit <b>Meister Apriko-Gel</b> absprühen.	Plunderteig mit <b>Backivat Feinback Super</b> und <b>Meister Clean Label Plunder</b> (s. Grundrezept)  Vanillekrem mit <b>Meister Vanillekrem Super</b> (Rezept s. Verpackung)	4.570  2.100	.....  .....
<b>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b> <b>Backzeit: ca. 18 Min.</b>	Gesamtgewicht	6.670	.....
	Stückzahl	70	.....

## Plunder Apfeltasche

Rezept-Nr.: **6868**

Herstellungsweise	Zutaten	Gewicht g	Betriebsrezept
Den Plunderteig ca. 3,8 mm stark ausrollen, in Stücke von 11 x 11 cm (ca. 65 g) schneiden und mit Wasser besprühen.  Je Quadrat 25 g <b>Meister Apfelfüllung</b> mittig aufdressieren, zum Dreieck zusammenlegen und auf Gare stellen. <b>Bei 3/4 Gare mit etwas Dampf abbacken.</b> Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.	Plunderteig mit <b>Backivat Feinback Super</b> und <b>Meister Clean Label Plunder</b> (s. Grundrezept)  <b>Meister Apfelfüllung</b>	4.570  1.750	.....  .....
<b>Ofentemp.: 200 °C (40 °C u. der Temp. für Brötchen)</b> <b>Backzeit: ca. 18 Min.</b>	Gesamtgewicht	6.320	.....
	Stückzahl	70	.....