


My  
Pluffins





## My Pluffins Mohn

1 Silikon Formenverbund, Gesamtstückzahl: 24

1000 g Plunderteig mit  
**CrossQuick**  
[siehe Grundrezept]

### Mohn-Füllung

300 g **Mohna**

90 g Brösel

210 g Wasser

50 g Butter, flüssig

50 g Zucker

### Dekor

50 g Aprikosenkonfitüre

50 g Fondant

Verrühren und 10  
Minuten quellen  
lassen.

### Herstellung

- ✿ Den Teig auf ca. 60 x 40 cm ausrollen und die Mohn-Füllung aufstreichen.
- ✿ Den Teig der Länge nach (60 cm) aufrollen und in ca. 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- ✿ Die Silikonformen buttern und zuckern.
- ✿ Die Stücke in die Formen legen.
- ✿ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ✿ Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- ✿ Tipp: Man kann auch eine Nuss- oder Pudding-Füllung einsetzen.

### Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 25 Minuten





## My Pluffins Persipan

1 Silikon Formenverbund, Gesamtstückzahl: 24

\_\_\_\_\_ 1000 g Plunderteig mit  
**CrossQuick**  
[siehe Grundrezept]

### Persipan-Füllung

\_\_\_\_\_ 430 g **Persipan-Füll**  
\_\_\_\_\_ 180 g Wasser

▶ Verrühren und 10  
Minuten quellen  
lassen.

\_\_\_\_\_ 50 g Butter, flüssig  
\_\_\_\_\_ 50 g Zucker

### Dekor

\_\_\_\_\_ 50 g Aprikosenkonfitüre  
\_\_\_\_\_ 50 g Fondant

### Herstellung

- ✿ Den gezogenen Teig auf ca. 60 x 40 cm ausrollen und in 10 x 10 cm Stücke schneiden.
- ✿ Die Silikonformen buttern und zuckern.
- ✿ Die Persipanfüllung auf die Teigstücke verteilen und die vier Ecken wie beim Obstplunder zusammendrücken.
- ✿ Die Stücke in die Formen legen.
- ✿ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ✿ Nach dem Backen aprikotieren und glasieren.
- ✿ Tipp: Man kann auch eine Nuss- oder Pudding-Füllung einsetzen.

### Backtechnik

- ✿ Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✿ Backzeit: ca. 25 Minuten

# Grundrezept

## Plunderteig (CrossQuick)

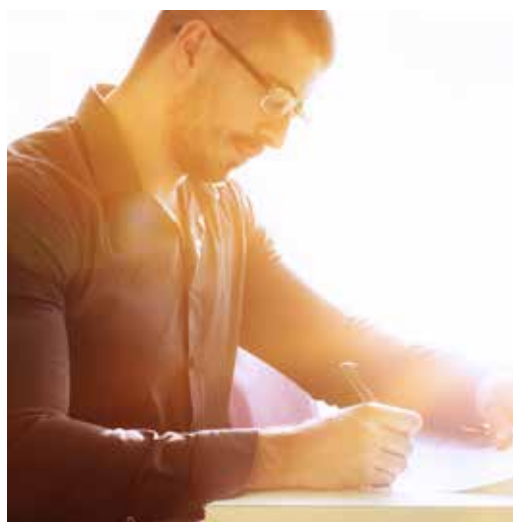
_____	3000 g	Weizenmehl Type 550	} intensiv verkneten
_____	150 g	<b>CrossQuick</b>	
_____	300 g	Butter	
_____	300 g	Zucker	
_____	200 g	Hefe	
_____	400 g	Vollei	
_____	50 g	Salz	
_____	900 g	Wasser (evtl. 20 % Crushed-Eis verwenden)	
_____	2000 g	Butterziehplatte	

### Herstellung

- ✿ Den Hefeteig zum Rechteck formen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ✿ Das Ziehfett in 3 einfachen Touren einziehen und nochmals 10 bis 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- ✿ Bei Verwendung von Butterziehfett zwischen den einzelnen Touren kurze Ruhepausen im Froster einlegen und beim Tourieren eine Teigdicke von 9 mm nicht unterschreiten.
- ✿ Den fertig getourten Plunderteig nochmals 15 bis 20 Minuten entspannen lassen und anschließend zu verschiedenen Plundergebäcken aufarbeiten.

### Backtechnik

- ✿ Spiralkneter: 2 + 3 Minuten
- ✿ Teigtemperatur: 18 – 20 °C







## Mixen, mischen und kreuzen

Hybrid Food ist im Trend und sogenannte Zwitter-Snacks erobern die Bäckereien und Konditoreien.

My Pluffins, eine Kombination aus den bekannten Gebäcken Plunder und Muffins, ist die neueste Kreation unserer Gebäckexperten. Leckerer Plunderteig, unterschiedlich gefüllt und aufgearbeitet, wird in Muffinformen gebacken. Heraus kommen kleine Köstlichkeiten, die außen knusprig und innen sagenhaft saftig sind.

My Pluffins – die Verführung zum Naschen. Schon ihre Optik macht Lust auf eine kleine, süße Pause – egal ob unterwegs, bei der Arbeit oder zu Hause. Und spätestens nach dem ersten Bissen ist man den neuartigen Küchlein verfallen.



My  
Pluffins



Plakat DIN A1

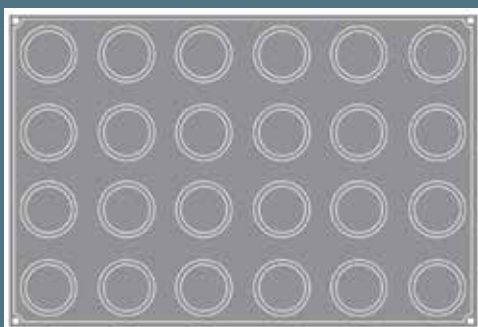


Deckenhänger DIN A3



Plakat DIN A4

Rezepte, Downloadvorlagen und  
viele weitere Ideen finden Sie unter:  
[www.martinbraun-baeckerei.de](http://www.martinbraun-baeckerei.de)



Für die perfekte Form stellen  
wir Ihnen die Bezugsquelle zu  
der Backmatte zur Verfügung:

Pavoni Italia S.P.A.  
[www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)  
[info@pavonitalia.com](mailto:info@pavonitalia.com)  
Art. PX002 Pavoflex „Muffin“ 24



**MARTIN BRAUN KG**  
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
**Fachliche Beratung**  
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389  
**Bestellung**  
Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der  
**MARTIN BRAUN • GRUPPE**

Nr. 576