



HEFETEIG-BLUME

1 Tortenring, 24 cm Ø

- _____ 720 g Hefeteig (**HefeSoft**),
4 Teiglinge à 180 g
[siehe Grundrezept]
- _____ 420 g Mohn-Füllung (**Mohna**)
[siehe Grundrezept]
- _____ 60 g **Aprikosenkonfitüre**
- _____ 50 g Fondant

TIPP: Man kann auch andere Füllungen verwenden,
z. B. **NussgeNuss**, **Orangetto**, **Limetto**, etc.

Herstellung

- ✦ Alle 4 Teiglinge auf 24 cm Ø ausrollen.
- ✦ Auf die erste Lage 140 g Füllung aufstreichen, die zweite Lage auflegen. Den Vorgang zweimal wiederholen.
- ✦ Die vierte Lage als Abschluss auflegen. Kurz kühl stellen.
- ✦ Mit einem 16er Einteiler einteilen und schneiden. Dabei einen inneren Ring von 7 cm stehen lassen.
- ✦ Jeweils zwei nebeneinander liegende Stränge 2 x entgegen gesetzt eindrehen und unten festdrücken.
- ✦ Bei 3/4 Gare abbacken.
- ✦ Nach dem Erkalten aprikotieren und glasieren.

Backtechnik

- ✦ Backtemperatur: 200–190 °C
(= 30–40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ✦ Backzeit: ca. 20–25 Minuten

GRUNDREZEPTE

Hefeteig

_____	10000 g	Weizenmehl Type 550
_____	300 g	HefeSoft
_____	1400 g	Zucker
_____	1250 g	Butter, oder Backmargarine
_____	900 g	Hefe
_____	1000 g	Vollei
_____	4000 g	Wasser, kalt, bis 4,300 kg
_____	200 g	Salz
_____	80 g	Hefeteig-Aroma

Spiralkneter:
2 + 6 bis 8
Minuten

Backtechnik

- ✦ Die Wassermenge ist der Mehlqualität anzupassen.
- ✦ Teigtemperatur: ca. 24–26 °C
- ✦ Teigruhe: ca. 10 Minuten

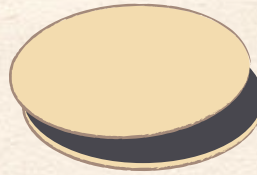
Mohn-Füllung

_____	1000 g	Mohna
_____	300 g	Brösel
_____	700 g	Wasser

Alle Zutaten
glatt rühren
und 10 Minuten
quellen lassen

PROFITIPPS FÜR DIE PERFEKTE „BLUME“

1.



Alle 4 Teiglinge auf 24 cm Durchmesser ausrollen. Auf die erste Lage 140 g Mohn-Füllung aufstreichen und zweite Lage auflegen.

2.



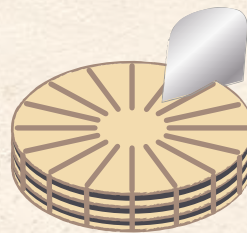
2 x wiederholen und die vierte Lage als Abschluss auflegen, kurz kühl stellen.

3.



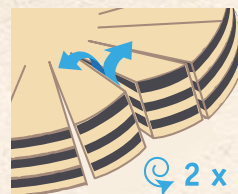
Mit einem 16er Einteiler einteilen.

4.



Anschließend schneiden, dabei einen inneren Ring von 7 cm stehen lassen.

5.



Jeweils zwei nebeneinander liegende Stränge 2 x entgegengesetzt eindrehen und unten festdrücken.

6.



Alle Stränge eindrehen, backen und genießen.