

Plunderwaffeln

Grundrezeptur für 1.000 g Weizenmehl



Grundteigherstellung

Knetzeit :	1.000 g Weizenmehl, Type 550
4 Minuten Stufe I	80 g Zucker
2 Minuten Stufe II	10 g Meersalz
Teigtemperatur: 20 °C	80 g Backmargarine/Butter
	200 g Vollei
	40 g Eigelb
	60 g Hefe
	340 g Vollmilch
	<hr/>
	1.810 g Grundteig

zu einem kalten Teig verarbeiten.

300 g Butterplatte
4 g Meersalz
2 g Pfeffer
20 g Kräutermischung
<hr/>
326 g Tourierbutter

Teig kühlen und tourieren

Der Grundteig sollte mindestens 12 Std. im Kühlschrank gelagert werden. Die Butterplatte in Raumtemperatur (weich) halten, mit den restlichen Zutaten vermischen, zu einem Quadrat ausrollen und kühl stellen. Nach der Kühlung erst die Butter ausrollen (auf 8/9 mm). Dann den Teig mit einer halben Tour einschlagen und hintereinander eine einfache und eine doppelte Tour geben.

Ausrollen, schneiden und formen

Den Teig auf 2 mm Stärke ausrollen. Danach werden die Stücke mit einem passenden Ring ausgestochen. Das Waffeleisen vorheizen und den Teig darin goldbraun ausbacken. Den Teig vor dem Ausbacken mit etwas Fleur de Sel bestreuen.

Backen

Waffeleisen
210- 220 °C
Backzeit: 10 bis 12 Minuten

Empfehlung

In die letzte Tour kann man Parmesan mit eintourieren.
Die Waffel serviert man am besten lauwarm, in Kombination mit einer Guacamole, einem Frischkäsedip, Hummus oder einem frischen Tomatensalat.