

BUTTERKUCHEN MIT DINKEL (REZEPTBUCH)

Butterkuchenmasse

Zutat	Menge	Prozent
Fondant	0,350 kg	-
Marzipan-Rohmasse	0,350 kg	-
Butter	0,350 kg	-
Gesamtgewicht	1,050 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Dinkelmehl Type 630	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain Dinkel	1,000 kg	10.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Zucker	1,000 kg	10.00%
Butter	1,500 kg	15.00%
Vollei	1,500 kg	15.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
Fala Hefe für Süßteige	0,500 kg	5.00%
Milchpulver	0,300 kg	3.00%
Wasser	2,200 kg	22.00%
Gesamtgewicht	18,350 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Min.

Ballengare: 20 Min.

Teigeinlage: 1,4 kg für ein 40 x 60 cm großes Blech

Gare: 70 Min.

Ofentemperatur: 230 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 12 Min.

Nach halber Gare die Butterkuchenmasse tropfenförmig aufdressieren. Danach weiter auf Gare stellen.