

GUGELHUPF (REZEPTBUCH)

Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Crème de Levain	0,500 kg	5.00%
Butter	3,500 kg	35.00%
Zucker	2,200 kg	22.00%
Milchpulver	0,390 kg	3.90%
Vollei	3,000 kg	30.00%
Salz	0,170 kg	1.70%
Fala Hefe für Süßteige	0,400 kg	4.00%
Wasser	2,100 kg	21.00%
Gesamtgewicht	22,260 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Rosinen	2,500 kg	-
Gesamtgewicht	2,500 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 3 + 8 Min., die Butter erst zum Schluss unterkneten.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigruhe: 45 Min.

Ballengare: 45 Min.

Teigeinlage: 0,500 kg

Gare: 90 Min. / oder Über Nacht

Ofentemperatur: 190 °C

Schwaden: am Anfang

Backzeit: 30 Min.

Gugelhupfformen mit Butter ausfetten.