

KÜRBIS STÜTCHEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.300 g
Salz	200 g
Hefe	500 g
Eigelb	500 g
Kürbis, TK aufgetaut	5.000 g
Wasser ca.	100 g
Gesamtteiggewicht	18.600 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4-6 Min.	Einwaage	200 g
Knetzeit schnell	ca. 6-8 Min.	Ballengare	10 Min.
Teigtemperatur	25° C	Stückgare	ca. 45 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backzeit	ca. 20-25 Min.
		Backtemperatur	ca. 210 °C

Zutaten zum Unterkneten

Walnussbruch oder Kürbiskerne	1.800 g
1 Min. langsam unterkneten	

Verarbeitungshinweise

Nach der Teigruhe den Teig abwiegen, rundwirken, Ballengare geben und lang aufarbeiten. Bleche 60 x 40 cm vorbereiten und 20 Stütchen (5 x 4) auf einem Blech verteilen. Die Innenseiten mit Dethmers Trennemulsion 10 % einstreichen. Bei 3/4 Gare wie gewünscht schneiden und mit Dampf abbacken. Stütchen Goldgelb ausbacken.

Back Dich glücklich.



Butter-Denkosana Gold