KÜRBIS STÜTCHEN



KÜRBIS STÜTCHEN

Zutaten für den Teig

建建工业的企业,在1975年,1980年,1997年,1997年,1997年,1997年,1997年,1997年	
Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Kürbis, TK aufgetaut*	
aus der Kühlung	4.900 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.300 g
Dethmers Zitronen Aroma	30 g
Salz Salz	200 g
Hefe	600 g
Eigelb	500 g
Wasser	ca. 500 g
Teiggewicht	19.030 g
	五年的1000年代出版的1000年代 1000月 1000 100 100 100 AC



Butter-Denkosana oder Butter-Denkosana Gold

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	6 Min.	Stückgare ca. 45 Min.
Knetzeit schnell	8 Min.	Backzeit ca. 30-35 Min.
	25° C	Backtemperatur ca. 220° C
Teigtemperatur .	15 Min.	fallend auf 200° C
Teigruhe		Kerntemperatur, 91° C
Einwaage	350 g	Refiltelliperature,

Verarbeitungshinweise für 9 Bleche 60 x 20 cm à 6 Kürbisstütchen

Aus den oben aufgeführten Zutaten einen Kürbisstutenteig herstellen. Nach der Teigruhe die Teiglinge zu 350 g abwiegen, rundwirken und etwas entspannen lassen. Bleche, 60 x 20 cm (mit hohem Rand) fetten und 6 lang aufgemachte Stütchen auflegen. Die Innenseiten mit Dethmers Trennemulsion einstreichen. Bei ¾ Gare wie gewünscht schneiden und mit Dampf einschieben. Nach 15 Minuten den Zug ziehen. Die Stütchen goldgelb ausbacken. Tipp: Den Kürbis einen Tag vorher ausfrosten und in der Kühlung auftauen. Der Kürbis kann auch als Mus verarbeitet oder im Ofen weich gekocht werden. Je nach Geschmack kann bis zu 500 g Zucker zugegeben werden.

Back Dich glücklich.