# BUTTERMILCHSTUTEN



Butter-Denkosana Gold

## Zutaten für den Teig

| | |
|---|---|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| **Dethmers Butter-Denkosana Gold** | 2.000 g |
| Buttermilch | 1.500 g |
| Salz | 200 g |
| Hefe | 500 g |
| Wasser | 3.800 g |
| Gesamtteiggewicht | 18.000 g |

## Arbeitsweise

| | | | |
|---|---|---|---|
| Knetzeit langsam | ca. 4-6 Min. | Einwaage | 500 g |
| Knetzeit schnell | ca. 6-8 Min. | Ballengare | 10 Min. |
| Teigtemperatur | 25° C | Stückgare | ca. 45 Min. |
| Teigruhe | 10 Min. | Backzeit | ca. 25-30 Min. |
| | | Backtemperatur | ca. 220 °C |

## Verarbeitungshinweise

Aus den genannten Zutaten einen Teig herstellen, abwiegen, rundwirken und nach der Ballengare nochmals rund zustoßen. Immer 4 Stuten in vorbereitete Dessertkuchenformen legen und die Seiten mit **Dethmers Trennemulsion 10 %** einstreichen. Nach der Stückgare die Stuten wie gewünscht schneiden, mit Wasser abstreichen und mit Dampf abbacken.

**Back Dich glücklich.**

# JOGHURTSTUTEN



Butter-Denkosana Gold

## Zutaten für den Teig

| | |
|---|---|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| **Dethmers Butter-Denkosana Gold** | **2.000 g** |
| Joghurt natur | 1.500 g |
| Salz | 200 g |
| Hefe | 500 g |
| Wasser | 3.900 g |
| Gesamtteiggewicht | 18.100 g |

## Arbeitsweise

| | | | |
|---|---|---|---|
| Knetzeit langsam | ca. 4-6 Min. | Einwaage wahlweise | 500 g |
| Knetzeit schnell | ca. 6-8 Min. | Ballengare | 10 Min. |
| Teigtemperatur | 25° C | Stückgare | ca. 45 Min. |
| Teigruhe | 10 Min. | Backzeit | ca. 25-30 Min. |
| | | Backtemperatur | ca. 220 °C |

## Verarbeitungshinweise

Aus den genannten Zutaten einen Teig herstellen, abwiegen, rundwirken und nach der Ballengare nochmals rund zustoßen. Immer 4 Stuten in vorbereitete Dessertkuchenformen legen und die Seiten mit **Dethmers Trennemulsion 10 %** einstreichen. Nach der Stückgare die Stuten wie gewünscht schneiden, mit Wasser abstreichen und mit Dampf abbacken.

**Back Dich glücklich.**