

TEEKUCHEN

Zutaten für den Hefe-Quarkteig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers HQ 25	2.500 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	1.000 g
Wasser	4.250 g
Gesamtteiggewicht	18.750 g

Arbeitshinweise

Knetzeit langsam ca.	4-5 Min.
Knetzeit schnell ca.	6-7 Min.
Teigtemperatur	24° C

Einwaage pro Blech	1.400 g
Ballengare ca.	10 Min.
Backtemperatur ca.	210° C
Backzeit ca.	12-13 Min.

Rosinen, gewaschen
ca. 1 Min. langsam unterkneten

3.750 g

Zutaten für den Belag

Butter, flüssig	2.000 g
Mandeln gehobelt oder gehackt	2.500 g
Gesamtgewicht	4.000 g

Arbeitshinweise

Erst die flüssige Butter aufstreichen, danach die Mandeln aufstreuen



Dethmers HQ 25

Arbeitsweise

Nach der Teigherstellung den Hefe-Quarkteig abwiegen, nach der Ballengare ausrollen, auf vorbereitete Bleche 60 x 40 cm legen und gut stippen. Den Kuchen bei 3/4 Gare mit der flüssigen Butter bestreichen, die Mandeln aufstreuen und abbacken. Nach dem Backen noch heiß aprikotieren und nach dem Erkalten mit Fondant einstreichen.



Denkosana 250g 25

Back Dich glücklich.

