BUTTERKUCHEN MIT FRUCHT

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904



Butter-Denkosana Gold

BUTTERKUCHEN

Zutaten für den Vorteig

Weizenmehl, Type 550	700 g
Hefe	160 g
Wasser	ca. 400 g
Vorteiggewicht	1.260 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam.	ca. 4 Min.
Knetzeit schnell	ca. 2 Min.
Teigtemperatur	20° C
Teigruhe	45 Min.

Zutaten für den Teig

Vorteig	1.260 g
Weizenmehl, Type 550	1.300 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	600 g
Dethmers Vollmilchpulver	120 g
Salz	40 g
Dethmers Sahnearoma	10 g
Vollei	100 g
Wasser kalt	ca. 500 g
Teiggewicht	3.930 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 5 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	12-14 Min.
Einwaage Blech 60 x 40 cm	1.300 g	Backtemperatur ca.	240° C

Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904



Butter-Denkosana Gold

Zutaten für die Belegbutter

Butter geschmeidig	800 g
Zucker	850 g
Vollei	160 g
Dethmers Vanille Bourbon	8 g
Gesamtgewicht	1.818 g

Arbeitsweise

Butter auflösen, Zucker und Vanille unterrühren, zum Schluss Vollei als Emulgator zugeben. Pro Blech ca. 600 g Buttermasse aufstreichen.

Mandeln gehobelt	360 g
Früchte, frisch oder TK aufgetaut	1.350 g

Pro Blech 120 g Mandeln und 450 g Früchte aufstreuen.

.....

Verarbeitungshinweise für 3 Bleche 60 x 40 cm Butterkuchen

Aus dem reifen Vorteig und den restlichen Teigzutaten einen Butterhefeteig herstellen. Abwiegen, rund- und etwas langwirken. Nach der Ballengare den Teig ausrollen, auf ein Blech 60 x 40 cm legen, stippen und ca. 20 Minuten auf Gare stellen.

Danach Vertiefungen in den Butterhefeteig drücken, die flüssige Belegbutter aufstreichen, die Früchte aufstreuen und zum Schluss mit gehobelten Mandeln belegen. Bei 3/4 Gare abbacken. Nach dem Backen mit flüssiger Sahne absprühen.

Back Dich glücklich.