

BUTTER STREUSEL

BUTTERSTREUSEL

Zutaten für den Vorteig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	3.000 g
Dethmers Vollmilchpulver	700 g
Zucker	400 g
Salz	200 g
Hefe	700 g
Vollei	500 g
Wasser kalt	ca. 4.000 g
Gesamtteiggewicht	19.500 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 5-6 Min.	Ballengare	15 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6-8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	ca. 15 Min.
Blech	1.350 g	Backtemperatur	ca. 230° C

Zutaten für den Butterstreusel

Weizenmehl, Type 550	8.000 g
Butter	4.000 g
Hagelzucker	1.000 g
Zucker	3.000 g
Dethmers Backpulver	150 g
Dethmers Vanille Aroma Bourbon	30 g
Salz	20 g

Arbeitsweise

Aus den Zutaten einen Butterstreusel herstellen. Pro Blech ca. 800 g



Butter-Denkosana Gold

BUTTER STREUSEL



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

BUTTERSTREUSEL

Grundrezept für die Creme

Dethmers Kaltcremepulver	3.500 g
Wasser	ca. 10.000 g

Arbeitsweise

2-3 Minuten zusammen glattrühren. Pro Blech 60 x 40 cm ca. 800 g

.....

Verarbeitungshinweise für 3 Bleche 60 x 40 cm Streuselkuchen

Aus den Teigzutaten einen Butterhefeteig herstellen, abwiegen, rund- und etwas langwirken. Nach der Ballengare den Teig ausrollen, auf ein Blech 60 x 40 cm legen und stippen. Die angerührte Kaltcreme aufstreichen und ca. 800 g Streusel aufstreuen.

Back Dich glücklich.