

BUTTERKNOTEN

BUTTERKNOTEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Zucker	400 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	600 g
Eier	100 g
Wasser	4.900 g

Gesamtteiggewicht ca. 19.100 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4-5 Min.	Ballengare	10 Min.
Knetzeit schnell	ca. 7-8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 10-12 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 230° C
Einwaage Presse	2.100 g		

Arbeitsweise

Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Butterhefeteig herstellen.
Nach der Ballengare abpressen, lang aufarbeiten und zu einem Knoten formen. Auf Gare stellen, bei ca. 3/4 Gare mit Eistreiche abstreichen und heiß abbacken.

Back Dich glücklich.



Butter-Denkosana Gold