

BUTTER KUCHEN

BUTTER KUCHEN

Zutaten für den Vorteig

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

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4 Min.
Knetzeit schnell	ca. 2 Min.
Teigtemperatur	18-20° C
Teigruhe	mind. 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	500 g
Teiggewicht	3.930 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 5 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	13-14 Min.
Einwaage	1.300 g	Backtemperatur wie Brötchen	



Butter-Denkosana Gold

BUTTER KUCHEN

BUTTER KUCHEN

Zutaten für die Buttermasse

Butter geschmeidig	900 g
Zucker	950 g
Vollei	200 g
Dethmers Vanille Aroma Bourbon	9 g
Massengewicht	2.059 g
Mandeln gehobelt	360 g

Arbeitsweise

Butter auflösen, Zucker untermühen und zum Schluss die Eier als Emulgator zugeben. Pro Blech ca. 650 g Masse aufstreichen.

.....

Verarbeitungshinweise für 3 Bleche 60 x 40 cm Butterkuchen

Aus dem reifen Vorteig und den restlichen Teigzutaten einen Dinkel-Butterhefeteig herstellen. Dann abwiegen, rund- und etwas langwirken. Nach der Ballengare den Teig ausrollen, auf gefettete Bleche 60 x 40 cm legen, stippen und ca. 20 - 30 Minuten auf Gare stellen.

Danach Vertiefungen in den trockenen Hefeteig drücken, die flüssige Buttermasse aufstreichen, mit Mandeln bestreuen und bei 3/4 Gare abbacken. Nach dem Backen mit flüssiger Sahne absprühen. Wie gewünscht aufarbeiten.

Back Dich glücklich.