

# KÜRBIS

# STÜTCHEN

## KÜRBIS STÜTCHEN

### Zutaten für den Teig

|  |           |
|--|-----------|
| Weizenmehl, Type 550                     | 10.000 g  |
| Kürbis, TK aufgetaut*<br>aus der Kühlung | 4.900 g   |
| Dethmers Butter-Denkosana Gold           | 2.300 g   |
| Dethmers Zitronen Aroma                  | 30 g      |
| Salz                                     | 200 g     |
| Hefe                                     | 600 g     |
| Eigelb                                   | 500 g     |
| Wasser                                   | ca. 500 g |
| Teiggewicht                              | 19.030 g  |

### Arbeitsweise

|                  |         |                |                    |
|------------------|---------|----------------|--------------------|
| Knetzeit langsam | 6 Min.  | Stückgare      | ca. 45 Min.        |
| Knetzeit schnell | 8 Min.  | Backzeit       | ca. 30-35 Min.     |
| Teigtemperatur   | 25° C   | Backtemperatur | ca. 220° C         |
| Teigruhe         | 15 Min. |                | fallend auf 200° C |
| Einwaage         | 350 g   | Kerntemperatur | 91° C              |

### Verarbeitungshinweise für 9 Bleche 60 x 20 cm à 6 Kürbisstütchen

Aus den oben aufgeführten Zutaten einen Kürbisstutenteig herstellen. Nach der Teigruhe die Teiglinge zu 350 g abwiegen, rundwirken und etwas entspannen lassen. Bleche, 60 x 20 cm (mit hohem Rand) fetten und 6 lang aufgemachte Stütchen auflegen. Die Innenseiten mit Dethmers Trennemulsion einstreichen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare wie gewünscht schneiden und mit Dampf einschieben. Nach 15 Minuten den Zug ziehen. Die Stütchen goldgelb ausbacken. Tipp: Den Kürbis einen Tag vorher aüsfrösten und in der Kühlung auftauen. Der Kürbis kann auch als Mus verarbeitet oder im Ofen weich gekocht werden. Je nach Geschmack kann bis zu 500 g Zucker zugegeben werden.

**Back Dich glücklich.**



*Butter-Denkosana oder  
Butter-Denkosana Gold*