

GRUNDREZEPT

ZITRONEN GUGELHUPF

Zutaten für die Rührmasse

Weizenmehl, Type 550	1.000 g
Weizenstärke	100 g
Zucker	1.000 g
Dethmers RSK 30	1.000 g
Speiseöl	1.500 g
Joghurt	500 g
Wasser	900 g
Dethmers Zitronenaroma „Messina“	30 g
Zitronensaft 100%	200 g
Massengewicht	6.130 g



Arbeitshinweise

Alle Zutaten 2-3 Minuten im mittleren Maschinengang mit grober Rute rühren

Einwaage	betriebsüblich
Anbacktemperatur	210° C, 15 Min.
Backtemperatur	180° C, 30 Min.
Backzeit	ca. 45 Min.

Arbeitshinweise

Aus den oben genannten Zutaten eine Rührmasse herstellen. Formen vorbereiten und die Masse einfüllen. Einen in Öl getauchten Spachtel in der Mitte der Länge nach einstecken, um einen Ausbund zu erhalten. Abbacken, nach dem Auskühlen aprikotieren und z.B. mit Zitronenfondant glasieren.