

BIENENSTICH BUTTERBUCHTELN

BUTTERBUCHTELN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Zucker	500 g
Dethmers Vollmilchpulver	500 g
Hefe	600 g
Salz	200 g
Vollei	500 g
Wasser kalt	ca. 3.900 g
Dethmers Vanillearoma	100 g
Teiggewicht	18.800 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 3+4 Min.	Teigling	80 g
Knetzeit schnell	ca. 5 Min.	Backzeit	ca. 15 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 240° C
Teigruhe	10 Min.		

Zutaten für den Pudding

Vollmilch	6.000 g
Dethmers Cremepulver	600 g
Zucker	1.200 g
Vollei	360 g
Gesamtgewicht	8.160 g

Arbeitsweise

Pudding wie gewohnt herstellen und abkühlen lassen.



Butter-Denkosana Gold

BIENENSTICH BUTTERBUCHTELN

BUTTERBUCHTELN

Zutaten für die Pudding/Buttermasse

Gekochter Pudding	8.160 g
Butter	790 g
Zucker	790 g
Gesamtgewicht	9.740 g

Arbeitsweise

Pudding, weiche Butter und Zucker miteinander verrühren.
Ca. 35-40 g je Teigling

Verarbeitungshinweise für Bleche 60 x 40 cm

Alle Zutaten, bis auf Butter-Denkosana Gold, 3 Minuten mischen.
Butter-Denkosana Gold zugeben und 4 Minuten mischen. Danach
den Teig ca. 5 Minuten auskneten. Nach der Teigruhe den Teig über
die Brötchenanlage zu 80 g/Stk. aufarbeiten. 12 Teiglinge in gefettete
Bleche absetzen und auf Gare stellen. Bei halber Gare eine Vertiefung
in die Mitte der Teiglinge drücken und die Pudding-Buttermasse
eindressieren. Die Buchteln auf Gare stellen und bei 3/4 Gare
gehobelte Mandeln aufstreuen und mit Dethmers Bienenstichmix
absieben. Die Buchteln mit reichlich Dampf ca. 15 Minuten backen.

Back Dich glücklich.