

BUTTER KUCHEN

BUTTER KUCHEN

Zutaten für den Vorteig

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

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4-5 Min.
Knetzeit schnell	ca. 2 Min.
Teigtemperatur	20° C
Teigruhe	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	ca. 500 g
Teiggewicht	3.930 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 5 Min.	Ballengare	20 Min.
Knetzeit schnell	ca. 8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	25° C	Backzeit	ca. 12-14 Min.
Einwaage	1.300 g	Backtemperatur	ca. 240° C



Butter-Denkosana Gold

BUTTER KUCHEN



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

BUTTER KUCHEN

Zutaten für die Belegbutter

Butter geschmeidig	800 g
Zucker	850 g
Vollei	160 g
Dethmers Vanille Aroma Bourbon	8 g
Mandeln gehobelt	360 g
Gesamtgewicht	2.178 g

Arbeitsweise

Butter auflösen, Zucker und Vanille unterrühren, zum Schluss Vollei als Emulgator zugeben. Pro Blech ca. 600 g Buttermasse aufstreichen und mit 120 g Mandeln bestreuen.

Verarbeitungshinweise für 3 Bleche 60 x 40 cm Butterkuchen

Aus dem reifen Vorteig und den restlichen Teigzutaten einen Butterhefeteig herstellen. Abwiegen, rund- und etwas langwirken. Nach der Ballengare den Teig ausrollen, auf ein Blech 60 x 40 cm legen, stippen und ca. 20 Min. auf Gare stellen.

Danach Vertiefungen in den Butterhefeteig drücken, die flüssige Belegbutter aufstreichen, mit Mandeln bestreuen und bei $\frac{3}{4}$ Gare abbacken. Nach dem Backen mit flüssiger Sahne absprühen.

Back Dich glücklich.