

ZITRONEN GUGLHUPF

ZITRONENGUGLHUPF

Zutaten für die Rührmasse

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

Arbeitsweise

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

Einwaage	2.800 g
Backtemperatur	ca. 210° C
Backzeit	ca. 15 Min.
Backtemperatur	ca. 180° C
Backzeit	ca. 30 Min.

Arbeitsweise

Aus den oben genannten Zutaten eine Rührmasse herstellen.
Form vorbereiten und die Masse einfüllen.

