BIENENSTICH
BUTTERBUCHTELN

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



BUTTERBUCHTELN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Zucker	250 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	18.550 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Teigling	80 g
Knetzeit schnell	ca. 5 Min.	Backzeit	ca. 12-14 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 240° C
Teigruhe	10 Min.		

Zutaten für die Füllung/Buttermasse

Pudding/Kaltcreme	7.000 g
Butter	1.250 g
Zucker	1.000 g
Vollei	750 g
Gesamtgewicht	10.000 g

Arbeitsweise

Pudding, weiche Butter, Zucker und Vollei miteinander verrühren.

BIENENSTICH BUTTERBUCHTELN

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

BUTTERBUCHTELN

Verarbeitungshinweise für Bleche 60 x 40 cm

Alle Zutaten, bis auf Butter-Denkosana Gold, 4 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 gut halber Gare eine Vertiefung in die Mitte der Teiglinge drücken und die Pudding- und Buttermasse aufdressieren. Gehobelte Mandeln aufstreuen und mit Dethmers Bienenstichmix abstreuen. Die Buchteln nochmals auf Gare stellen und bei 3/4 Gare mit etwas Dampf softig ausbacken.

Back Dich glücklich.