

Schlemmer-Butterkuchen, 60x40 cm mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Teig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	800 g
Zucker	40 g
Butter, weich	40 g
Vollei	80 g
Hefe	50 g
Wasser	280 g
Gesamt Teig	1.290 g

Belag

Butter, weich	200 g
CREME PATISSIERE	40 g
Zucker	150 g
Wasser	50 g
Gesamt Belag	440 g

Dekor

Mandeln, gehobelt	75 g
Zucker	50 g
Gesamt Dekor	125 g



Aus Gutem das Beste backen!

Schlemmer-Butterkuchen, 60x40 cm mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

langsamen Gang

ca. 3 Minuten im Schnellgang

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen und länglich aufarbeiten.

Einwaage:

Teigruhe : ca. 15 Minuten

Den Teig auf ein vorbereitete Blech (60 x 40 cm) gleichmäßig ausrollen, stippen und auf Gare stellen.

Stückgare:

Alle Zutaten des Belages mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10) punktförmig aufdressieren.

Aufschlagzeit:

Einwaage:

Danach mit gehobelten Mandeln und Zucker bestreuen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 220 ° C

Backzeit: ca. 12 Minuten

Zum Schluss in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Besonderer Hinweis:

Um einen besonders saftigen Kuchen zu erhalten 100 g Sahne und 100 g Schmand verrühren und den noch heißen Kuchen nach dem Backen damit bestreichen.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com