

Butterkuchen Magic, 60x20 cm mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Teig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER	1.000 g
Zucker	50 g
Butter, weich	50 g
Vollei	100 g
Hefe	70 g
Wasser	350 g
Gesamt Teig	1.620 g

Zum Aufdressieren

Butter, weich	200 g
Invertzucker Sirup	25 g
Gesamt Zum Aufdressieren	225 g

Dekor

Zucker	100 g
Mandeln, gehobelt	100 g
Gesamt Dekor	200 g

Zum Bestreichen

Sahne, flüssig	80 g
Gesamt Zum Bestreichen	80 g



Aus Gutem das Beste backen!



Butterkuchen Magic, 60x20 cm mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Verarbeitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ruhen lassen.

Knetzeit:

ca. 2 Minuten 2. Stufe

Teigtemperatur:

Teigruhe:

Nach der Teigruhe Stücke abwiegen, länglich aufarbeiten und nochmals ruhen lassen.

Einwaage:

Stückgare: ca. 15 Minuten

Den Teig nach der Stückgare auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und auf Gare stellen.

Ausrollstärke: ca. 2,5 mm

Garzeit: ca. 50 Minuten

Alle Zutaten der Auflage, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und mit einem Dressierbeutel (Lochtülle Gr. 10 mm), punktförmig auf den Teig aufdressieren.

Aufschlagzeit:

Einwaage:

Danach mit den gehobelten Mandeln und dem Zucker bestreuen und abbacken.

Einwaage Zucker: ca. 75 g / pro Blech

Einwaage Mandeln: ca. 100 g / pro Blech

Backtemperatur:



Backzeit:

Nach dem Backen, den noch heißen Butterkuchen mit der flüssigen Sahne bestreichen.

Einwaage Sahne: ca. 80 g / pro Blech

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!