

REZEPT

mit BÖCKER Direkt 25

Natürlich Qualität:
Sauerteig in
Feinen Backwaren



Rezept

(für 10 kg Gesamt-Mehlmenge berechnet)

Butter-

Hefeteig:	0,500 kg	BÖCKER Direkt 25
	10,000 kg	Weizenmehl Typ 550
	1,200 kg	Zucker
	2,000 kg	Vollei
	1,000 kg	Butter
	ca. 4,000 ℓ	Milch
	0,100 kg	Salz
	0,400 kg	Hefe

19,200 kg Butter-Hefeteig

Teigknetung:

Spiralknetter:	2 + 5 Minuten
Teigtemperatur:	25–26 °C
Teigruhe:	2 x 10 Minuten

Belag für

1 Blech 60/40:	0,200 kg	Butter
	0,100 kg	Mandeln, gehobelt
	0,200 kg	Zucker

Nach der Teigruhe Stücke von 1.400 g abwägen und etwas langstoßen. Nach der Teigruhe die Stücke ausrollen, auf ein gefettetes Blech 60/40 legen und auf Gare stellen. Nach der Gare von ca. 30 Minuten ist doppeltes Volumen vorhanden. In gleichmäßigen Abständen Vertiefungen in den Teig drücken. Die Butter in den Vertiefungen, die Mandeln und den Zucker auf dem Teig verteilen und danach ohne Dampf in den Ofen bringen.

Backtemperatur:	200 °C
Backzeit:	ca. 25 Minuten

Tipp: Nach dem Backen den Butterkuchen mit 100–150 ml Sahne übergießen; dies bringt Geschmack und Saftigkeit.

Butterkuchen

Direkte Herstellung mit
BÖCKER Direkt 25



10/2013

