

Butterkuchen klassisch, 60 x 20 cm mit SPITZENBERLINER MIT BUTTER

KOMPLET SPITZENBERLINER MIT BUTTER

Teig

SPITZENBERLINER MIT BUTTER, Buttergebäcke, Grundrezept 1 600 g

Gesamt Teig 600 g

Zum Aufdressieren

Butter, weich 200 g

Gesamt Zum Aufdressieren 200 g

Dekor

Zucker 75 g

Mandeln, gehobelt 100 g

Gesamt Dekor 175 g

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

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

