

Dinkelbutterkuchen

Gesamtmehlmenge 1000g 1000g Dinkelmehl Type 630	
Teigmenge und Belag entspricht einer Blechgröße von 60*80 cm oder 2 Bleche a` 60*40cm	

Massenzusammensetzung	Menge in Gramm	Herstellungshinweis
Dinkelmehl	1.000 g	<p>Vorteig ca. 750 g Dinkelmehl 80 g Hefe 500 g Milch Knetung: 4 Min langsam 30 Min. TR Anschließend alle Zutaten dazugeben und 4 u.2 Min .kneten 20 Min TR 1 – 2 mal aufziehen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Teig wird ausgerollt und mit der glatt gearbeiteten Buttermasse (325g für ein 60*40 Blech) belegt • Anschließend wird der Kuchen dünn mit gehobelten Mandeln und danach mit ca. 250g Zucker bestreut(60*40 Blech)
Vollmilch	ca. 500 g	
Butter	250 g	
Zucker	120 g	
Hefe	80–100 g	
Vollei	50 g	
Kochsalz	15 g	
Vanille- , Zitronenaroma		
Gesamtteig	2.035 g	
Butterbelag		
Butter	420 g	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Backen kann der heiße Butterkuchen mit Sahne bestrichen werden. • Stückgare: Garzeit: 40 Min. rel. Luftfeuchte: 70 – 80% • Backprozess: Backtemperatur: 220°C Backzeit: ca. 15 Min. • Anmerkung: Streusel Belag für Streuselkuchen mit selben Grundteig (2*60*40 Bleche)
Marzipanrohmasse	120 g	
Zucker	60 g	
Vollei	50 g	
Streuselbelag:		
Dinkelmehl Type 630	1100 g	
Butter/Margarine	750 g	
Zucker	650 g	
Salz		
Vanille und/oder Zimt		
		<ul style="list-style-type: none"> • Alle Bestandteile außer Dinkelmehl glattarbeiten • Anschließend Dinkelmehl locker unterkneten, bis eine Streuseltypische Konsistenz entsteht