



SALZKARAMELL- KUCHEN

SALZKARAMELL-KUCHEN

Verkehrsbezeichnung: Butter-Hefefeingebäck

Zutaten Teig

Weizenmehl Type 550		10.000 g
GOOD Brioche 3 %		300 g
Zucker		1.000 g
Vollmilchpulver		750 g
Butter		750 g
Vollei		300 g
Hefe		500 g
Salz		160 g
Wasser, ca.		4.650 g
Gesamtteig		18.410 g

Verarbeitung Teig

Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit: Spiralknetter	1. Gang	5 Minuten
	2. Gang	5 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Teigeinlage je 60 x 40 cm Blech		1.450 g

Zutaten Karamellmasse

Butter		3.125 g
Zucker		1.250 g
Slow Milling Flüssigmalz		1.875 g
TITAN Vanille-Backcreme		200 g
Gesamte Karamellmasse		6.450 g
Einwaage je 60 x 40 cm Blech		500 g

Dekor

Slow Milling Pretzel Salt Light		150 g
Mandeln, gestiftet		2.500 g
Zucker		1.900 g
Gesamtes Dekor		4.550 g
Einwaage je 60 x 40 cm Blech		360 g

Aufarbeitung

Herstellung Caramelmasse: Flüssige Butter und Slow Milling Flüssigmalz homogen verrühren. Beide Trockenkomponenten vermischen und unterrühren.

Herstellung Teig: Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen und Teigruhe geben.

Verarbeitung: Den Teig auf ein 60 x 40 cm Blech ausrollen, stippen und auf Gare stellen. Nach halber Gare gleichmäßig Vertiefungen in den Teig drücken, die Masse aufspritzen und fertiggaren. Nach der Gare mit dem Dekor bestreuen und backen.

Backen

Stückgare	¾ Gare und mit Schwaden schieben
Backtemperatur	240 °C (Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	10 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen