



BLAUBEER-TWISTER

BLAUBEER-TWISTER

Verkehrsbezeichnung: Butter-Hefefeingebäck mit Quarkfüllung und Blaubeeren

Hauptteig		
Weizenmehl Type 550		10.000 g
GOOD Brioche 3 %		300 g
Butter		1.500 g
Zucker		1.000 g
Vollmilchpulver		500 g
Hefe		500 g
Salz		180 g
Wasser ca.		4.500 g
Gesamtteig		18.480 g
Verarbeitung		
Teigtemperatur		25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang	5 Minuten
	2. Gang	6 Minuten
Teigruhe		10 Minuten
Quarkmasse		
Slow Milling® Omas Bester Käsekuchen		1.550 g
Vollei		1.300 g
Zucker		1.300 g
Slow Milling® Kartoffel-Flocken		250 g
Speisequark		6.500 g
Gesamtfüllung		10.900 g
Verarbeitung		
Planetenrührer (mittlere Stufe; grobe Rute)		3 Minuten
Auflage		
Blaubeeren, tiefgefroren		2.800 g
Aufarbeitung		
Aus allen Zutaten einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Nach der Teigruhe auf eine Breite von 48 cm und einer Dicke von ca. 5 mm ausrollen. Die Quarkmasse aufstreichen und in zwei 24 cm breite Streifen teilen. Anschließend die tiefgefrorenen Blaubeeren aufstreuen. Die Teigbänder einmal auf 12 cm falten und in ca. 3 cm breite Streifen einteilen. Die Streifen an beiden Seiten gegenläufig drehen, sodass ein Twister entsteht. Die Teiglinge zur Gare auf Bleche setzen. Nach dem Backen mit Butter einstreichen und in Zucker wälzen.		
Dekor	Zucker	
Stückgare	knapper Gare und mit Schwaden schieben	
Backtemperatur	210 °C (30 °C unter Brötchen-Backtemperatur)	
Backzeit, ca.	12 Minuten	