

## Deffland Backtechnik GmbH

Auf den Sechsmorgen 6

65589 Oberweyer

Tel. (06433) 94857-0

Fax (06433) 94857-61

[info@deffland-gmbh.de](mailto:info@deffland-gmbh.de) / [www.deffland-backtechnik.de](http://www.deffland-backtechnik.de)



Natürlich. Besser. Backen.

## Butter Buchteln extrafein

<b>Deffland Hefequarkteig 50 %</b>	5.000 g
Weizenmehl 550	5.000 g
Butter	1.700 g
Eier	1.700 g
Zucker	200 g
Hefe	600 g
Wasser	<u>3.000 g</u>
<b>Gesamtteig:</b>	<b>ca. 17.200 g</b>



<b>Knetzeit:</b>	1. Gang	2 Minuten
	2. Gang	8 Minuten

<b>Teigtemperatur:</b>	26 °C
<b>Teigruhe:</b>	15 Minuten
<b>Presseneinwaage:</b>	1,000 g
<b>Ballengare:</b>	15 Minuten
<b>Aufarbeitung:</b>	3 x 9 Stück pro Blech ( 60 x 20 )cm
<b>Stückgare 3/4 Gare:</b>	50 Minuten
<b>Backtemperatur:</b>	200° C Oberhitze / 215° C Unterhitze
<b>Backzeit:</b>	ca. 14 Minuten

### Vorbereitung Blech:

Butter/Butterfett:	2.500 g
Zimtucker:	1.650 g

### Finish:

Butter/Butterfett:	500 g
Zimtucker:	300 g

### Vorbereitung:

Butter schmelzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (60 x 20) verteilen und abkühlen lassen. Danach das Zimtuckergemisch darauf verteilen und die Buchteln daraufsetzen.

**Anmerkung:** Alle fettgedruckten Zutaten können bei Deffland Backtechnik erworben werden.