



## UrDinkel-Buttergipfel IPS.

### Produkteigenschaften

› Leichte und herrlich knusprige Buttergipfel aus 100 % UrDinkel IPS.

### Deklaration Backprodukt

**UrDinkelmehl** IPS 52 %, Wasser, **Butter** 25 %, **Dinkelgluten**, **Vollmilchpulver**, Backhefe, **Eier**, Zucker, Speisesalz jodiert, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure)

### Nährwerte Backprodukt (100 g)

Energie	1639 kJ (391 kcal)
Fett	22,0 g
Gesättigte Fettsäuren	13,0 g
Kohlenhydrate	37,0 g
Zucker	3,0 g
Eiweiss	8,9 g
Salz	1,5 g

## Verarbeitung

### TEIGMENGE

5435 g

Gewicht (g)	Zutaten	Artikel-Nr. konventionell	Artikel-Nr. Naturel/IPS	Hinweise
2600	UrDinkelgipfelmehl IPS		11197	
120	Backhefe			
150	Butter			weich, am Anfang begeben
75	Zucker			
120	Vollmilchpulver			
100	Eier			
1200	Wasser			
70	Speisesalz	10352		
1000	Butterplatten			zum Tourieren

### TEIGEINLAGE

55–60 g (entspricht ca. 90 Gipfel)

### KNETZEIT

1. Gang mischen: 4–5 min.

### TEIGTEMPERATUR

24–26 °C

### STOCKGARE

5435 g, einen Bruch rechteckig auf ein Blech legen, mit Plastik abdecken und ca. 60 Minuten kühlen.

### TOURIEREN

Butterplatte einschlagen und auf 10 mm ausrollen. Zwei einfache Touren geben, im Kühlschrank abstehen lassen. Dann eine dritte einfache Tour geben. Weitere Verarbeitung je nach Produktionsablauf.

### AUFARBEITEN

Die Gipfel mit einem Gewicht von 55–60 g aufarbeiten, die schonend gerollten Gipfel auf Bleche absetzen, mit Eier oder Wasser bestreichen und allenfalls mit UrDinkel Dekormix fein IPS (Art.-Nr. 11203) bestreuen.

### GÄRPROZESS

Die Teiglinge je nach Technologie dem Gärprozess zuführen.

### BACKEN

Die Gipfel direkt aus dem TK im Deck-, Umluft- oder Ladenbackofen bei 210–220 °C während 14–16 Minuten backen.