



Geschäftsvermittlung



Betriebsberatung



Holzbackofen



Finanzierung



Verkaufsförderung



Rezeptdienst

Mehl und Dienstleistungen aus einer Hand

Rezept Edo-Gipfeli

Deklaration (Mehl) Weizenmehle (Typ 400 und 720), Stärke, Speisesalz (mit Jod), Zucker, Gerstenmalzmehl, Magermilchpulver, Weizenkleber, Emulgator (E471) und Butterpulver.

Rezept

- 2'340 g Edo-Gipfelmehl
- 1'000 g Wasser aus Kühlschrank (ca. 5° C)
- 50 g Hefe
- 3 Eier

Herstellung Alle Zutaten zu einem plastischen Teig verarbeiten. Es ist darauf zu achten, dass sich der Teig nicht erwärmt. Wir empfehlen, den Vorteig für die Buttergipfeli 1 Stunde im Tiefkühler zu lagern.

Butter Auf 1 kg Teig 250 g Butter eintourieren. Es ist darauf zu achten, dass der Teig und die Butter die gleiche Konsistenz aufweisen.

Tourieren In kurzen Abständen eine doppelte und zwei einfache Touren geben, dazwischen den Teig immer im Kühlschrank aufbewahren. Teig nicht unter 10 mm tourieren.

Lagerung Nach dem Tourieren den Teig sofort in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler legen. Nach einer Liegezeit von 12-14 Stunden aufarbeiten.

Stückgare Buttergipfeli nicht im Gärschrank, sondern an der Backstübentemperatur anhaben lassen (Auslaufen der Butter). Nach $\frac{3}{4}$ Gare mit Ei anstreichen und in den Ofen schieben.

Backen Gipfeli in mittelwarmen Ofen geben und gut dämpfen, nach kurzer Zeit Zug ziehen und rösch ausbacken.

Alternative Für die Herstellung von Parisergipfeln genau gleiches Vorgehen. Anstelle von Butter ein sehr gutes Gipfeli-Fett verwenden.