

# /// ERDBEER URKUCHEN

## /// ZUTATENLISTE

### Urgetreide Hauptteig

1250 g	Meister Urgetreide Hefeteig Plus (607685)
1250 g	Dinkelmehl T700 (77901- BIO) oder Weizenmehl T700 (606961)
375 g	Meister Clean Label Goldback RSPO MB (607963)
400 g	Zucker (79593)
180 g	Hefe (61204)
250 g	Vollei (600700)
800 g	Wasser ca.
40 g	Backpulver (607375)
4545 g	Gesamtgewicht

Aus allen Zutaten betriebsüblich einen Teig kneten.

### Erdbeer-Zimt-Fülle

800 g	Zimt (00732) - Zucker
2000 g	Erdbeeren
2800 g	Gesamtgewicht

## /// HERSTELLUNG

Knetung:	4 + 2 Minuten
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Stückgare:	ca. 60 Minuten
Backtemperatur:	220 °C
Backzeit:	ca. 22 Minuten
Dekoration/ Topping:	Die ausgekühlten Kuchen abglänzen und wie gewünscht ausfertigen.



Nach dem Kneten den Teig zu je ca. 2200 Gramm abwägen, rundwirken und rasten lassen. Nach der Teigruhe auf 2,5 mm ca. 40x140 cm ausrollen und mit flüssiger Butter bestreichen. 400 Gramm Zimt-Zucker aufstreuen und 1000 Gramm geschnittene Erdbeeren auflegen. Zu einem Schneckenstrang einrollen und 3 cm breite Schnecken schneiden. Mit der Schnittfläche oben je 3 Stück in vorbereitete Formen legen und auf Gare stellen. Bei 3/4 Gare mit wenig Schwaden backen.