## Tourierter Hefesüssteig (Richemont)Prof.

Kategorien: Hefeteig, Teig, Kuchen, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Milch
0,15	kg	Hefe
20	Gramm	Malz flüssig
0,2	kg	Zucker
40	Gramm	Salz
0,1	kg	Vollei
5	Gramm	Zitronenraps
0,1	kg	Butter
2	kg	Weissmehl
		TEIGEN
0,6	kg	Butter
		EINSCHLAGEN
		= 4.215 kg Gesamtgewicht

## Anleitung:

Hefe, Malz und Zucker in der kalten Milch auflösen und mit dem Mehl mischen. Das Salz mit den Eiern und dem Zitronenraps verrühren und beigeben. Anschliessend die Butter hinzufügen und gut kneten. Den Teig recheckig ausrollen und die geschmeidig gearbeitete Butter gleichmässig auf 2/3 des Teigs verteilen und einschlagen. In Abständen von 10 bis 15 Minuten drei einfache Touren geben. Er kann bereits nach 30 bis 50 Minuten aufgearbeitet oder zugedeckt über Nacht (in diesem Fall nur 100 g Hefe) kühlgestellt werden.