

## Hefenapfkuchen, schwer

Napfkuchenteige sind mittlere bis schwere Hefeteige. Sie werden geknetet oder gerührt und weich gehalten. Das Backen erfolgt in konischen Ringformen aus Blech, Steingut oder Gusseisen. Der Napfkuchenteig wird mit Vorteig geführt und wie ein weicher Stollenteig bereitet.



<b>Vorteig</b>		
Weizenmehl 405	0,070 kg	
Hefe	0,026 kg	
Zucker	0,006 kg	
Milch	0,054 kg	
<b>Vorteig</b>	<b>0,156 kg</b>	

<b>Mandelquellstück</b>		
gehackte Mandeln, geröstet	0,060 kg	
Wasser ca. 40 °C	0,030 kg	
<b>Quellstück</b>	<b>0,090 kg</b>	

<b>Sultaninen</b>		
Sultaninen	0,150 kg	
Rum	0,030 kg	
<b>Sultaninen eingeweicht</b>	<b>0,180 kg</b>	



<b>Hauptteig</b>		
Vorteig	0,156 kg	
Weizenmehl 405	0,150 kg	
Butter	0,078 kg	
Zucker	0,074 kg	
Vollei	0,100 kg	
Salz	0,003 kg	
Vanilleessenz	0,001 kg	
Sultaninen eingeweicht	0,180 kg	
Zitronat	0,025 kg	
Orangeat	0,010 kg	
Mandelquellstück	0,090 kg	
Teig gesamt	0,867 kg	

Aufarbeitung: Eier, Butter, Zucker und Gewürze glatt laufen lassen, dann Weizenmehl zugeben und alles zusammen leicht schaumig rühren.

Anschließend wird der reife Vorteig untergearbeitet. Ist der Teig glatt und löst sich vom Kesselrand, werden die Früchte mit der Hand untergerührt.

Die Masse wird in eine hohe gefettete Backform mit Kamin (Rodonform) eingefüllt. Die Form darf nicht zu voll sein, da sonst der Teig bei der Nachgare überläuft.

Schwaden: ca. 2 sek.

Backtemperatur: OH 210 °C sofort fallend OH 195 °C  
UH 205 °C sofort fallend UH 195 °C

Backzeit: 30 - 35 min.