

Küchle/Ausgezogene

Zutaten	Menge
Weizenmehl, Type 550	10000 g
Wasser	2850 g
Westfalia Backstabil Pro	2500 g
Vollei	3000 g
Hefe	750 g
Backpulver	80 g
Salz	125 g
Gesamtmenge	19305 g

Herstellung:

Die Zutaten 2 Minuten langsam und 7 Minuten schnell in einer Knetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teigstücke von je 2000 g abwiegen und zu Ballen rundwirken, diese nach einer Ruhephase von 15 Minuten abpressen.

Die Teiglinge ca. 20 Minuten entspannen lassen dann auf eine Stärke von 2 mm ausrollen, diese dann nach außen ziehen, sodass eine hauchdünne Mitte und ein dickerer Rand entstehen.

Die Küchle/Ausgezogene auf Gare stellen und bei $\frac{3}{4}$ Gare im 175°C heißen Fettbad ca. 2 Minuten pro Seite ausbacken.

Die noch warmen Gebäcke in Zimt-Zucker wälzen.

