

[Sammelthread] Was habt ihr zuletzt gebacken? Bilder, Rezepte & Co.

Beitrag von „CMMChris“ vom 22. Dezember 2023, 11:43

[Arkturus](#) Teig ist in der kalten Stockgare nur leicht aufgegangen durch die Butter die hart wird. Genau das was ich wollte, Aromenbildung ohne Übergare. Duften tut er ganz wunderbar. Ich lasse ihn jetzt gerade aufwärmen, dann kommen die Früchte rein und dann geht es diesmal bei 7°C in den Kühlschrank. Morgen werde ich ihn dann längere Zeit aufwärmen lassen, damit er richtig aufgehen kann, bevor ich ihn portioniere.