

ROSINEN

STUTEN



Dethmers & Co.
Bäckerei- und Konditorei-Rohstoffe
Seit 1904

ROSINENSTUTEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	5.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	1.250 g
Salz	100 g
Hefe	250 g
Wasser	2.500 g
Teiggewicht	9.100 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+5 Min.	Einwaage	600 g
Knetzeit schnell	ca. 7-8 Min.	Ballengare	10 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 30-35 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 220° C

Rosinen, gewaschen und abgetropft	4.750 g
Gesamtteiggewicht	13.850 g

Arbeitsweise

Die Rosinen ca. 1 Minute langsam unterkneten. Ca. 400 g Rosinen auf 700 g Teig.

Verarbeitungshinweise

Die Rosinen sollten einen Tag vorher mit heißem Wasser ca. 10 Minuten gewaschen und danach in einem Sieb für den nächsten Tag gelagert werden. Die Brote nach der Ballengare lang oder rund, als angeschobene, freigeschobene oder im Kasten gebackene Brote aufarbeiten. Auf Gare stellen, bei ca. 3/4 Gare wie gewünscht schneiden und mit Dampf abbacken.

Back Dich glücklich.



Butter-Denkosana Gold