

SOFT ROLLS

MOHN KIRSCH

Zutaten für den Hefeteig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Vollmilchpulver	500 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	100 g
Wasser	4.900 g
Teiggewicht	19.000 g



Arbeitshinweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Teigruhe Froster	ca. 60 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6-8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 13-15 Min.
Einwaage	ca. 4 x 4.750 g	Backtemperatur	ca. 210° C

Zutaten für die Mohnmasse

Dethmers Mohnfüllmasse	4.000 g
Wasser	ca. 4.000 g
Kirschen aus der Dose	ca. 3.800 g
Gesamtteiggewicht	11.800 g

Arbeitshinweise

Mohnfüllmasse mit Wasser zu einer glatten und streichfähigen Masse verarbeiten.
Die Kirschen zum Schluss aufstreuen.

SOFT ROLLS

MOHN KIRSCH

Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf das Butter-Denkosana Gold 4 Minuten mischen. Das Butter-Denkosana Gold zugeben und nochmal 4 Minuten mischen. Danach den Teig gut auskneten. Nach der Teigruhe den Teig in Stücke zu je 4.750 g abwägen, aufmachen und flach drücken und für ca. 1 Stunde im Froster lagern, um eine bessere und maschinenfreundlichere Aufarbeitung zu garantieren.

Die Hefeteigstücke auf ca. 4 mm und 40 cm Breite ausrollen.

3.800 g der Mohnmasse pro Teigbahn aufstreichen, Kirschen aufstreuen und zur Schnecke aufrollen.

Danach in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Bleche 60 x 10 cm vorbereiten, 7 Schnecken auflegen und bei 3/4 Gare mit Dampf abbacken. Die Schnecken auf dem Blech nach dem Backen z.B. aprikotieren.