

QUARKSTUTEN MIT ROSINEN

QUARKSTUTEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Denkosana HQ25	2.500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	600 g
Zucker	500 g
Vollei	250 g
Wasser	4.750 g
Gesamtteiggewicht	19.200 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 6 Min.	Stückgare	40 Min.
Knetzeit schnell	ca. 6 Min.	Backzeit	ca. 35 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backtemperatur	ca. 210° C.
Teigruhe	10 Min.		

Weitere Zutaten

Rosinen, kleinbeerig, eingeweicht	6.000 g
-----------------------------------	---------

Arbeitsweise

Aus den oben genannten Zutaten einen Teig herstellen und die Rosinen unterkneten. Die Stuten wie gewünscht aufarbeiten und backen.

Back Dich glücklich.



Denkosana HQ 25