MOHN-FRANZ-BRÖTCHEN

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



Butter-Denksoana Gold

MOHN-FRANZ-BRÖTCHEN

Zutaten für den Hefeteig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denksoana Gold	2.500 g
Vollmilchpulver	1.500 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Vollei	0,100 g
Wasser	ca. 4.900 g
Teiggewicht	19.000 g

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Teigruhe Frostex	ca. 1 Std.
Knetzeit schnell	6-8 Min.	Stückgare	45 Min.
Teigtemperatur	24° C	Backzeit ca.	ca. 12-14 Min.
Einwaage	ca. 4x 4.750 g	Backtemperatur	ca. 220° C

Zutaten für die Mohnmasse

Dethmers Mohnfüllmasse	4.200 g
Wasser	ca. 4.000 g
Gesamtteiggewicht	8.200 g

Mohnfüllmasse mit Wasser zu einer glatten und streichfähigen Masse verarbeiten.

MOHN-FRANZ-BRÖTCHEN

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

MOHN-FRANZ-BRÖTCHEN

Arbeitsweise

Alle Zutaten, bis auf das Butter-Denkosana Gold, 4 Min. mischen. Das Butter-Denkosana Gold dazugeben und nochmal 4 Min. mischen, danach den Teig gut auskneten.

Nach der Teigruhe den Teig zu 4.750 g abwiegen, länglich aufarbeiten und für ca. 1 Stunde in den Froster legen. Den Teig auf etwa 3-3,5 mm ausrollen, die Mohnmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. In ca. 3,5 cm Stücke schneiden und mit einem Rundholz mittig eindrücken. Die Teiglinge auf Bleche mit Papier absetzen zur 3/4 Gare bringen, mit Schwaden schieben und softig ausbacken.

Nach dem Backen buttern und zuckern.

Back Dich glücklich.