ROSINEN SCHNECKEN

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



Butter-Denkosana Gold

ROSINENSCHNECKEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	2.750 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	550 g
Dethmers Vollmilchpulver	65 g
Salz	50 g
Hefe	210 g
Vollei	825 g
Wasser, Eis ca.	500 g
Teiggewicht	4.950 g
Butterziehplatte	2.000 g
Gesamtteiggewicht	6.950 g

Arbeitsweise

Butterziehplatte mit 3 einfachen Touren einziehen

Knetzeit langsam	4 Min.	Stückgare	45 Gare
Knetzeit schnell	ca.6 Min.	Backzeit	ca. 12-13 Min.
Teigtemperatur	18-20° C	Backtemperatur	ca. 220° C
Teigruhe im Froster	30 Min.		

Zutaten für die Mandelmasse

Dethmers Mandelfüllmasse	2.200 g
Wasser	1.320 g
Massengewicht	3.520 g

Arbeitsweise

Zusammen glattrühren und kurz quellen lassen.

Rosinen, gewaschen ca. 2.000 g zum Aufstreuen

ROSINEN SCHNECKEN

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

ROSINENSCHNECKEN

Verarbeitungshinweise

Die gekühlten Butter-Teigstücke mit dem Butter-Ziehfett tourieren. Den eingezogenen Teig auf 3,5 mm und 40 cm Breite ausrollen. Die Teigstücke mit der Dethmers Mandelfüllmasse bestreichen, die Rosinen aufstreuen, Teigstränge aufrollen und ca. 2,5 cm große Schnecken abschneiden.

Diese auf vorbereitete Bleche mit Papier legen, auf Gare stellen und wie beschrieben abbacken. Nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.

Back Dich glücklich.