SOFT ROLLS
MANDEL ROSINE

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



SOFT ROLLS
MANDEL ROSINE

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

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 4+4 Min.	Teigruhe Froster	ca. 1 Std.
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 Mandelmasse

Dethmers Mandelfüllmasse	5.000 g
Wasser	ca. 3.100 g
Massengewicht	8.100 g
Rosinen gewaschen	2.000 g

SOFT ROLLS
MANDEL ROSINE

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

SOFT ROLLS
MANDEL ROSINE

Arbeitsweise

Den Teig ohne Butter-Denkosana Gold 4 Minuten mischen, danach Butter-Denkosana Gold zugeben, nochmals 4 Minuten langsam kneten und im Schnellgang auskneten. Abwiegen 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.

Mandelfüllmasse mit Wasser zu einer glatten und streichfähigen Masse verarbeiten.

Ca. 2.000 g derMandelmasse pro Teigbahn aufstreichen, Rosinen 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.

Back Dich glücklich.