

ROSINEN

STUTEN

ROSINENSTUTEN

Zutaten für den Teig

| | |
|-----------------------------------|----------|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| Dethmers Butter-Denkosana Gold | 1.500 g |
| Salz | 200 g |
| Hefe | 500 g |
| Wasser | 5.000 g |
| Teiggewicht | 17.200 g |
| Rosinen, gewaschen und abgetropft | 9.500 g |
| Gesamtteiggewicht | 26.700 g |

Arbeitsweise

| | | | |
|------------------|--------------|----------------|-------------|
| Knetzeit langsam | 4-5 Min. | Ballengare | 650 g |
| Knetzeit schnell | ca. 6-8 Min. | Stückgare | 3/4 Gare |
| Teigtemperatur | 24° C | Backzeit | ca. 40 Min. |
| Einwaage | 650 g | Backtemperatur | ca. 220° C |

Verarbeitungshinweise

Ca. 400 g Rosinen auf 700 g Teig.

Aus den oben genannten Zutaten einen Stutenteig herstellen und die Rosinen ca. 1-2 Minuten langsam unterlaufen lassen. Ohne Teigruhe abwiegen und wie gewünscht aufarbeiten.

Die Stuten bei ca. 3/4 Gare schneiden und mit Dampf abbacken.

Back Dich glücklich.



Butter-Denkosana Gold