

APFELKARAMELLBRÖTCHEN

Zutaten für den Teig

| | |
|--------------------------------|-------------|
| Weizenmehl, Type 550 | 10.000 g |
| Dethmers Butter Denkosana Gold | 2.500 g |
| Dethmers Vollmilchpulver | 500 g |
| Salz | 200 g |
| Hefe | 800 g |
| Dethmers Sahne Aroma | 30 g |
| Vollei | 500 g |
| Wasser, kalt | ca. 4.500 g |
| Gesamtteiggewicht | 19.030 g |

Arbeitsweise

| | | | |
|------------------|---------------|---------------------|------------|
| Knetzeit langsam | ca. 5-6 Min. | Einwaage Presse ca. | 2.200 g |
| Knetzeit schnell | ca. 8-10 Min. | Ballengare | 20 Min. |
| Teigtemperatur | 24-25° C | Stückgare | 45 Min. |
| Teigruhe | 15 Min. | Backzeit | 10-12 Min. |
| | | Backtemperatur | ca. 235° C |

Zutaten zum Unterkneten

| | |
|-------------------------------------|----------|
| Äpfel, getrocknet vorher einweichen | 1.800 g |
| Wasser | 1.700 g |
| Karamelldrops | 2.000 g |
| Gewicht | 5.500 g |
| Gesamtteiggewicht | 24.530 g |

Back Dich glücklich.



Butter Denkosana Gold



Äpfel mit Wasser zusammen über Nacht einweichen, die Karamelldrops zugeben und ca. 1 Minute unterkneten.

Verarbeitungshinweise

Den Hefeteig herstellen und die restlichen Zutaten unterkneten. Nach der Teigruhe die Teige abwägen, zur Presse rundstoßen, nach der Ballengare wie gewünscht aufarbeiten. Auf vorbereitete Bleche legen und auf Gare stellen.

Mit Ei abstreichen und wie beschrieben abbacken.



Back Dich glücklich.

