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

ZIMTWECKEN

ZIMTWECKEN

Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	2.500 g
Zucker	500 g
Dethmers Vollmilchpulver	400 g
Salz	200 g
Hefe	800 g
Eier	200 g
Wasser	4.800 g
Gesamtteiggewicht	ca. 19.400 g

Butter-Denkosana Gold

Arbeitsweise

Knetzeit langsam	ca. 5-6 Min.	Ballengare	10 Min.
Knetzeit schnell	ca. 8-9 Min.	Stückgare	ca. 3/4 Gare
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 10-12 Min.
Teigruhe	10 Min.	Backtemperatur	ca. 220° C
Einwaage	2.200 g		

Zimtflakes	2.500 g
Gesamtteiggewicht	21.900 g

1-2 Min. langsam unterkneten

Arbeitsweise

Aus den Zutaten einen gut ausgekneteten Butterhefeteig herstellen und die Zimtflakes zum Schuss unterkneten. Nach der Ballengare wie gewünscht aufarbeiten. Bei 3/4 Gare mit Vollei absprühen und sofig ausbacken.

Back Dich glücklich.