



> > Rosinenstuten

# Rosinenstuten

1

**Zutaten**

**Teigbereitung:**

Vorteig	Kundenrezept	Kalkulation
4,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
2,500 l Wasser	_____ l	_____ €
0,500 kg Hefe	_____ kg	_____ €

**Knetzeit:** 4 min langsam und 2 min schnell  
**Teigruhe:** 20 – 30 min  
**Teigtemperatur:** 26 °C

7,000 kg Hefeansatz	_____ kg	_____ €
6,000 kg Weizenmehl Type 550	_____ kg	_____ €
2,000 kg Butter	_____ kg	_____ €
1,000 kg Zucker	_____ kg	_____ €
0,150 kg Salz	_____ kg	_____ €
2,000 kg Frischquark	_____ kg	_____ €
2,000 kg Vollei	_____ kg	_____ €
0,300 kg Milchpulver	_____ kg	_____ €
0,200 kg Zitronenschale, gerieben	_____ kg	_____ €
0,200 kg Backpulver	_____ kg	_____ €
3,500 kg Rosinen*	_____ kg	_____ €

24,350 kg \_\_\_\_\_ kg \_\_\_\_\_ €

**Zubereitung des Brotteigs**

**Knetzeit:** Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. \* Zum Schluss die Rosinen unterkneten.  
**Teigtemperatur:** 25 – 26 °C  
**Teigruhe:** 20 min  
**Teigeinlage:** 500 g  
**Stückgare:** 15 – 20 min  
**Backtemperatur:** bei 40 °C unter Brötchentemperatur schieben  
**Backzeit:** 30 – 35 min

**Verarbeitungshinweis**

Die Teigstücke rundwirken und mit dem Schluss nach unten auf mit Backpapier belegte Bleche legen.

Während der Gare zweimal mit Ei bestreichen und abtrocknen lassen.

Bei knapper Gare über Kreuz einschneiden und ohne Dampf einschießen.

**Viel Erfolg!**