

2ab[®]
Baking Flour



REZEPT

URIGES ROSINENBRÖTCHEN

URIGES ROSINENBRÖTCHEN

Zutaten Teig

2ab Baking Flour	10.000 g
2ab Country Bread & Baguette 3 %	300 g
Zucker	1.000 g
Vollmilchpulver	300 g
Butter	1.000 g
Vollei	1.000 g
Hefe	600 g
Salz	180 g
Wasser ca.	4.400 g
Rosinen, eingeweicht und abgetropft	3.600 g
Gesamteig	22.380 g

Verarbeitung Massen

Teigtemperatur	25 °C
Knetzeit Spiralkneter	1. Gang 10 Minuten 2. Gang 8 Minuten
Teigruhe	10 Minuten
Teigeinlage	85 g

Aufarbeitung

Aus allen Zutaten, außer den Rosinen, einen gut ausgekneteten Teig herstellen. Anschließend die Rosinen kurz unter den Teig laufen lassen. Nach der Teigruhe die Teiglinge abwägen, aufarbeiten und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Nach der Gare mit Eistreiche besprühen und backen.

Alternativ die abgepressten Teiglinge leicht länglich stoßen und 2 x 10 Stück auf ein 60 x 20 cm Blech legen.

Stückgare	¾ Gare und mit wenig Schwaden schieben
Backtemperatur	230 °C (10 °C unter Brötchen-Backtemperatur)
Backzeit, ca.	9 Minuten
Zug	1 Minute vor dem Backende öffnen