



REZEPT



## Mein DinkelGlück-Rosinenstück

mit UNIFERM DinkelSoft Flex



# Mein DinkelGlück-Rosinenstück

Rezept für ca. 65 Stück



## ZUTATEN Rezept-Nr.: 3036

- Aus folgenden Zutaten einen intensiv gekneteten Teig herstellen.

<b>Stutenteig:</b> Dinkelmehl, Type 630	9,000 kg
<b>UNIFERM DinkelSoft Flex</b>	1,000 kg
Butter	3,000 kg
Kristallzucker	0,500 kg
Vollei	1,000 kg
<b>UNIFERM Back-Hefe</b>	0,600 kg
Wasser, ca.	3,650 kg

- Nach der Knetung die Rosinen unterlaufen lassen.

Rosinen, gewaschen	4,000 kg
--------------------	----------

**TEIG GESAMT: 22,750 kg**

- Nach der Teigruhe den Teig zu 0,350 kg Stücken abwägen und rundstoßen.
- Die Teiglinge auf Bleche mit Backpapier setzen und auf Gare stellen.
- Bei  $\frac{3}{4}$ -Gare die Teiglinge drei Mal schneiden.

- Mit wenig Schwaden für ca. 20 Minuten backen und die letzten drei Minuten den Zug öffnen.
- Nach dem Backen die Gebäcke buttern und zuckern.

<b>Dekor:</b> Butter	0,400 kg
Zucker	0,400 kg

**DEKOR GESAMT: 0,800 kg**

## BACKTECHNIK

Knetzeit*	5 + 5 Min.
Teigtemperatur:	24 bis 25 °C
Teigruhe:	ca. 15 Min.
Teigeinwaage pro Stück:	0,350 kg
Gärzeit:	ca. 45 Min.
Backtemperatur:	210 °C (= 25 °C unter Brötchenbacktemperatur) fallend auf 180 °C
Backzeit:	ca. 20 Min.
Hinweis:	Wenig Schwaden.

\*Knetzeit unterschiedlich je nach Knetsystem und -menge.

**Tipp:** Zusätzlich zu den Rosinen können auch gehackte Mandeln verwendet werden.

Wünschen Sie weitere Informationen? Wir beraten Sie gern!

UNIFERM GmbH & Co. KG | Brede 4 | 59368 Werne | Postfach 1661 | 59359 Werne  
Telefon: +49 2389 7978-0 | Telefax: +49 2389 7978-280 | Backservice: +49 2389 7978-444  
info@uniferm.de | www.uniferm.de