

## Rosinenbrötchen

lange Teigführung über Nacht



### Sultaninenquellstück

<b>2,000 kg</b>	<b>Sultaninen</b>	<b>0,537 kg</b>	- über Nacht ziehen lassen
<b>0,300 kg</b>	<b>Rum</b>	<b>0,081 kg</b>	
2,300 kg	Sultaninenquellstück	0,618 kg	

### Teigbereitung

<b>10,000 kg</b>	<b>Weizenmehl, 550</b>	<b>2,685 kg</b>	- Teigtemperatur 22°C - 24°C - Mischen und nicht ganz auskneten
<b>5,700 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>1,531 kg</b>	
<b>2,200 kg</b>	<b>Zucker</b>	<b>0,591 kg</b>	
<b>0,700 kg</b>	<b>Vollei</b>	<b>0,188 kg</b>	
<b>0,550 kg</b>	<b>Hefe</b>	<b>0,148 kg</b>	
<b>0,210 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,056 kg</b>	
<b>0,100 kg</b>	<b>Zitronenschale</b>	<b>0,027 kg</b>	
<b>1,700 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,457 kg</b>	- zugeben und intensiv auskneten
<b>2,300 kg</b>	<b>Sultaninenquellstück</b>	<b>0,618 kg</b>	- langsam unterkneten
23,460 kg	Rosinenbrötchenteig	6,301 kg	- 60 – 90 min bei Raumtemperatur und dann über Nacht im Kühlschrank lagern

### Verarbeitung

- den Teig ausstoßen und in der Backstube temperieren
- Ballen von 2100 g abwiegen, angaren lassen und abpressen
- rund oder lang aufarbeiten, mit Ei bestreichen und garen
- nach dem Garen erneut mit Ei bestreichen
- die Teiglinge gut durchkühlen, damit sich die Oberfläche gut schneiden lässt
- Heiß und kurz mit geöffnetem Zug backen (Ohne Schwaden)