

# ROSINEN STUTEN

## ROSINENSTUTEN

### Zutaten für den Teig

Weizenmehl, Type 550	10.000 g
Dethmers Butter-Denkosana Gold	1.500 g
Salz	200 g
Hefe	500 g
Wasser	5.000 g
Teiggewicht	17.200 g
Rosinen, gewaschen und abgetropft	9.500 g
Gesamtteiggewicht	26.700 g

### Arbeitsweise

Knetzeit langsam	4-5 Min.	Ballengare	650 g
Knetzeit schnell	ca. 6-8 Min.	Stückgare	3/4 Gare
Teigtemperatur	24° C	Backzeit	ca. 40 Min.
Einwaage	650 g	Backtemperatur	ca. 220° C

### Verarbeitungshinweise

Ca. 400 g Rosinen auf 700 g Teig.

Aus den oben genannten Zutaten einen Stutenteig herstellen und die Rosinen ca. 1-2 Minuten langsam unterlaufen lassen. Ohne Teigruhe abwiegen und wie gewünscht aufarbeiten.

Die Stuten bei ca. 3/4 Gare schneiden und mit Dampf abbacken.



*Butter-Denkosana Gold*

**Back Dich glücklich.**