

HOT CROSS BUNS (REZEPTBUCH)

Crossing Mix

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	1,000 kg	100.00%
Backpulver	0,006 kg	0.60%
Milchpulver	0,080 kg	8.00%
Margarine	0,200 kg	20.00%
Wasser	1,100 kg	110.00%
Gesamtgewicht	2,386 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten



Zutaten

Zutat	Menge	Prozent
Weizenmehl Type 550	10,000 kg	100.00%
Livendo Levain Blé dur – Hartweizensauerteig	0,500 kg	5.00%
Pulso Soft'n Fresh Hefeteig	0,200 kg	2.00%
Zucker	0,600 kg	6.00%
Butter	0,500 kg	5.00%
Vollei	0,300 kg	3.00%
Zimt	0,100 kg	1.00%
Salz	0,150 kg	1.50%
Fala Hefe Universal	0,600 kg	6.00%
Wasser	5,200 kg	52.00%
Gesamtgewicht	18,150 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Dekor, Unterlage, Andere

Zutat	Menge	Prozent
Rosinen	2,000 kg	-
Cranberries	2,000 kg	-
Gesamtgewicht	4,000 kg	

* Preise nur Richtwerte - Änderungen vorbehalten

Rosinen und Cranberries zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Zubereitung

Teiglaufzeit/Massenlaufzeit: 4 + 5 Min.

Teigtemperatur: 25 °C

Teigruhe: 30 Min.

Teigeinlage: 0,060 kg

Gare: 1 Std. bei 35 °C

Ofentemperatur: 180 °C

Schwaden: zu Beginn, nach 10 Min. Zug öffnen

Backzeit: 20 Min.

Die Früchtemischung in der letzten Minute unterlaufen lassen. Teiglinge dicht nebeneinander in die Form setzen. Das "Crossing Mix" bei 70 % der Gare in einem Kreuz aufspritzen. Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bepinseln. Crossing Mix: Alle Zutaten miteinander vermischen und dabei so viel Wasser verwenden, dass ein dicker, glatter Teig entsteht, der sich zum Spritzen eignet. Lassen Sie die Mischung vor der Verwendung 10 Min. lang (bei Raumtemperatur) ruhen, damit das Mehl vollständig mit Feuchtigkeit versorgt wird. Unmittelbar vor dem Backen mit einem kleinen, glatten Spritzrohr über die Brötchen dressieren.