

Süßer Platz

Butter-Hefeteig

Gesamtmehlmenge: 10 kg

100% Weizenmehl T 550
38% Rosinen (ich habe Cranberries genommen)
20% Zitronat und Orangeat (1:1)
12% Mandeln, gestiftelt und geröstet
15 % Zucker
15 % Butter
15% Eier
6,0 % Hefe
2 % Weizenkleber (Gluten)
1,5 % Salz
1,5 % Zitronensaft
1,0 % Bourbonvalle-Schote
Ca. 45 % Milch (NTA 145)

Zubereitung:

2,000 kg Vorteigmehl: 20% vom Weizenm. Type 5550
1,600 l Milch: 80% vom Vorteigmehl
0,006 kg 0,3% Hefe
3,606 kg Weizenhefenvorteig

Vorteigtemperatur: 25°C

Reifezeit: mindestens 2-3 Stunden, maximal 8 Stunden bei
Backstübentemperatur

Vorbereitung:

Herstellung der Rumrosinen: auf 3,800 kg gewaschene Rosinen (über Nacht im Durchschlag abtropfen lassen) 0,700 l Rum geben. Rosinen 4-5 Tage vor der Teigbereitung mit Rum übergießen und in einem geschlossenen Gefäß durchziehen lassen. 1 – 2mal durchmischen.

Früchtemischung:

Alle Früchte und die Mandeln direkt vor der Teigbereitung in einer Schüssel mit 0,100 l Wasser miteinander vermischen.

Teigbereitung:

3,6006 kg Vorteig
8,000 kg WM 550
7,000 kg Früchtemischung
0,150 kg Salz
0,600 kg Hefe (frische)
0,200 kg Weizenkleber
1,500 kg Butter

1,500 kg Zucker
1,500 kg Eier
0,150 kg Zitronensaft
0,010 kg Bourbonvanille
Ca.2,900 l Milch

27,116 kg Platzteig

Knetprozess

Knetzeit: 8 Minuten langsam, 12 Minuten schnell. In den letzten 2-3 Min. die Fruchtemischung unterlaufen lassen

Teigtemperatur: ca. 25° C

Teigruhe: 25-30 Min.

Teigeinlage (pro Laib ist hier gemeint): 600 g

Aufarbeiten

Teigstücke abwiegen, rundwirken und auf Bleche absetzen (6 Stück auf ein Euroblech, punktuell fetten oder Backpapier verwenden).

Stückgare

Temperatur: 35°C

Rel. Luftfeuchte: 70-80 %

Zeit: 45-50 min.

Backen

Bei $\frac{3}{4}$ Gare aus dem Gärraum nehmen, mit der Brotstreiche nässen und 2 cm tief senkrecht ein Kreuz mit der Schere einschneiden und anschließend gestiftelte Mandeln (nicht geröstet) darüberstreuen.

5 Minuten stehen lassen und mit kräftiger Schwadengabe einschießen. Mit geschlossenem Zug ausbacken.

Backtemperatur ca. 220° C im Heizgasumwölzer, fallend auf 190° C.

Backzeit ca. 25 – 30 Minuten.

Praxistipp

Der Ofen sollte während der Backzeit nicht mehr brennen, da das Gebäck durch die eingesetzte Milch gut bräunt.

Bei Verwendung von Bio-Zitronen kann der Abrieb der Schale zur Intensivierung des Aromas zum Teig gegeben werden. Aromen aus frischen Früchten gewonnen, sind einfach unschlagbar gut.