



TRADITIONSBACKWAREN

9. Rodonkudjen

Grundteig:	Materialkosten
225 g Mehl	0,08 R.M.
75 g Zucker	0,05 R.M.
50 g Fett oder Austauschstoffe	0,13 R.M.
25 g Hefe	0,02 R.M.
Mandeln, Kisse, Sultaninen, Sultade oder Früchte	0,15 R.M.
1/4 Liter Rahm Milch oder Magermilchpulver	0,02 R.M.
Rum und Gewürz	0,10 R.M.
25 g Austauschstoffe	
ergeben etwa 600 g Teig	

Anregung für die Aushänge in den Backwaren

Fein

BÄKO

BÄKO-BackKultur

Mürbstuten





Mürbstuten



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Gesamtmahlerzeugnisse: 100 % Weizen			
Hefevorteig: Weizenmehl Type 550 Hefe Vollmilch bzw. Magermilch	5.000 g 300 g 3.000 g	-----g -----g -----g	Knetzeit: 4 Minuten langsam kneten, 4 Minuten schnell kneten. Reifezeit: ca. 60 Minuten Teigtemperatur: 26 °C
Summe	8.300 g	-----g	
Hefefeinteig: Weizenmehl Type 550 Zucker Butter bzw. Fett Jodsalz Vollei Zitronenaroma Vanillearoma Hefevorteig Vollmilch bzw. Magermilch	5.000 g 800 g 400 g 200 g 500 g 20 g 20 g 8.300 g 2.200 g	-----g -----g -----g -----g -----g -----g -----g -----g -----g	Teigtemperatur: 26 °C Knetzeit: 6 Minuten langsam kneten, 3 Minuten schnell kneten. Teigruhe: 15 Minuten
Summe	17.440 g	-----g	

Aufarbeitung: Teigeinlage: Teigstücke 750 g rund- und langvirken und mit dem Schluss nach unten in gefettete Backformen legen.

Gare: Gärraumtemperatur 32 °C, rel. Luftfeuchte 70 %; bei etwa $\frac{3}{4}$ Gare werden die süßen Stuten eingeschnitten und in den Ofen geschoben.

Ofentemperatur: Bei 210 °C, 35 Minuten backen. Zum Ende hin die Brote mit geöffnetem Zug backen.

Tipp: Achten Sie auf eine schöne goldgelbe Krustenfarbe.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem Fachberater Ihrer BÄKO-Genossenschaft.