

Hot Cross Buns mit LIEVITO MADRE DOLCE



Rezept für ca. 50 Stück à 22 cm Ø

Masse für Kreuze:

Weizenmehl Type 550	1,000 kg
Shortening	0,300 kg
Wasser	0,750 l
Gesamtgewicht	2,050 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten zusammen kurz glatt rühren.

Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Butter/Margarine	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,500 kg
Gewürzmischung	0,100 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,700 kg
Milch, ca.	4,500 l

Rosinen*	3,000 kg
Orangeat/Zitronat*	0,750 kg
Gesamtgewicht	24,230 kg

* Die Zutaten zur 2. Knetzeit zugeben.

1. Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
2. Knetzeit:	4 Minuten langsam
Teigtemperatur:	ca. 28 °C
Teigruhe:	30 Minuten
Teigeinlage:	1,800 kg/30 Stück
Zwischengare:	20 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Nach der Zwischengare den Teig in 30 Stücke teilen, rund wirken und die Teigstücke in gefettete Ringe geben. Bei $\frac{3}{4}$ Gare mit Ei abstreichen, das Kreuz aufdressieren und backen.
Stückgare:	ca. 90 Minuten
Backtemperatur:	190 – 200 °C
Backzeit:	17 – 20 Minuten