

# New York Rolls

## KOMPLET HEFETEIG PREMIUM 10

### Hauptteig

HEFETEIG PREMIUM 10	110 g
Weizenmehl, Type 550	1.100 g
Zucker	140 g
Butter, weich	100 g
Hefe	90 g
Vollei	100 g
Wasser, ca.	400 g
<b>Gesamt Hauptteig</b>	<b>2.040 g</b>

### zum Tourieren

Ziehplatte, Butter	700 g
<b>Gesamt zum Tourieren</b>	<b>700 g</b>

### Cremefüllung

CREME PATISSIERE, Grundrezept	800 g
KIDDY NOISETTE SOFTY	400 g
<b>Gesamt Cremefüllung</b>	<b>1.200 g</b>

### zum Überziehen

KIDDY WEISS	480 g
<b>Gesamt zum Überziehen</b>	<b>480 g</b>

### Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Hauptteiges einen Teig bereiten und ruhen lassen.

Knetzeit

(Spiralkneter): 2 min. 1. Stufe  
6 min. 2. Stufe

Teigtemperatur: ca. 24 °C

Teigruhe: ca. 30 Minuten

Den Teig tourieren, in den Kühlraum legen und gut durchkühlen.

Teigeinwaage: ca. 2040 g

Ziehplatte, Butter ca. 700 g

Touren: eine einfache und eine doppelte Tour

Teigruhe: ca. 1 Stunde gekühlt

Den tourierten Teig nach der Teigruhe ausrollen.



Teigstärke:	ca. 4 mm
Breite:	ca. 50 cm
Länge:	ca. 72 cm

Den Teig etwas anfeuchten, der Länge nach aufrollen und in ca. 3 cm Stücke schneiden. Die Teiglinge in gefettete SINGEL-BACKFORMEN mittig einlegen, etwas flach drücken und auf Garen stellen. Anschließend mit etwas Dampf abbacken.

Stückgare: 55 - 60 Minuten bei 30°C und 75 % r.F.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 22 - 25 Minuten

Nach dem Backen umdrehen, damit man für die Dekoration eine glatte Seite erhält.

Die Cremefüllung (s. Grundrezept) herstellen und KIDDY NOISETTE SOFTY zum Schluss kurz unterlaufen lassen.

Die Gebäcke nach dem Erkalten von der Seite 2 mal einstechen und füllen.

Cremefüllung: ca. 50 g pro Stk.

Danach wie abgebildet das obere Drittel mit KIDDY WEISS -, KIDDY NOISETTE SOFTY -oder KIDDY CHOCO SOFTY dekorieren.

Einwaage Dekor: ca. 50 g pro Stk.

*Aus Gutem das Beste backen!*

