

# MELA MohnGourmet



Premix für zart-feine  
Mohn-Füllmassen



# MELLA MohnGourmet

## Alles aus einer Hand – vom Feld bis zum fertigen Mohn-Produkt

- ☞ optimale Sortenauswahl durch eigenen Vertragsanbau
- ☞ Steuerung und Begleitung des gesamten Produktionsablaufs
- ☞ höchste Qualität durch langjährige Erfahrung

## Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ☞ sicher und rationell herzustellen
- ☞ hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit der Masse
- ☞ vielseitiger und flexibler Einsatzbereich
- ☞ back- und frosterstabil
- ☞ konstante Gebäckqualität

## Hochwertige Mohnfüllmasse

- ☞ attraktive, dunkle Optik dank hohem Mohnanteil
- ☞ kompakte, jedoch glatte und zarte Mohnstruktur
- ☞ vollmundiger, kräftiger Mohngeschmack ohne Bitterstoffe
- ☞ langanhaltende Saftigkeit in den Gebäcken



# Mohn-Franzbrötchen

Bezeichnung: Plundergebäck mit Mohnfüllung

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

### Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	4,900 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>18,800 kg</b>

### Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von 40 cm ausrollen, die Mohn-Füllmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Stücke à 4 cm Breite schneiden, mit einem dünnen Stab mittig gut eindrücken, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare backen.

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: keine (Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.)

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 14 – 16 Minuten

### Verarbeitungshinweise:

Die Mohn-Franzbrötchen nach dem Backen aprikotieren und leicht mit Dekorschnee absieben.

### Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN GOURMET	7,500 kg
Wasser	4,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>12,000 kg</b>



# Mohnschnitte Gourmet

Bezeichnung: Mürbeteigboden mit Mohnfüllung und Mandeln

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

**Mohn-Füllmasse:**

MELLA-MOHN GOURMET	3,000 kg
Honig	0,200 kg
Milch	1,800 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>5,000 kg</b>

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

**Topping:**

MELLA-CROCCANTE	0,300 kg
Mandeln, gehobelt	0,300 kg
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>0,600 kg</b>

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Die Mohn-Füllmasse auf einem vorgebackenen Mürbeteigboden (Stärke 4 mm) gleichmäßig verstreichen, das Topping aufstreuen und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: ca. 45 Minuten