

MELA Dinkel-HIT



#dinkel

Aus Leidenschaft 

Premix für softig-zarte,
hefegelockerte Dinkel-Gebäcke



MELLA Dinkel-HT

dinkel ab jetzt auch süß # softig-zart
soooo lecker # immer wieder anders
für jeden was dabei

Ob klassisch als Zopf oder als raffinierte Blechkuchenvariante – mit **MELLA-DINKEL-HT** versetzen Sie Ihre Kunden in beste Dinkellaune. Denn das beliebte Trendgetreide Dinkel hält jetzt auch im süßen Hefeteig-Bereich Einzug in die Bäckerei.

Als ideale Ergänzung zu Dinkelbrot & Co. liefern wir Ihnen mit **MELLA-DINKEL-HT** die optimale Dinkel-Basis für eine Vielzahl softig-zarter, hefegelockerter Dinkel-Gebäcke. Ihre Kunden werden sich über Ihre neuen Backideen freuen! Hier ist Naschen ausdrücklich erlaubt!

Hochwertige Rohstoffe optimal aufeinander abgestimmt

- flexibler Einsatz für alle Arten von Dinkel-Hefefeingebäcken
- einfache und rationelle Herstellung
- hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe
- stabile, wollige Teigeigenschaften ermöglichen Aufarbeitung über Anlagen
- auch für Buttergebäcke geeignet
- konstante Produktqualität für hervorragende Backergebnisse

Aus bestem Dinkel

- wiederentdeckte Getreideart „Dinkel“ als beliebte Alternative zu Weizen
- trendgerechte Ergänzung des Sortiments
- erfreut sich großer Beliebtheit bei Jung und Alt
- mit positivem Image besetzt
- ideal für alle ernährungsbewussten Verbraucher

Softig-zarte, hefegelockerte Dinkel-Gebäcke in bester Qualität

- Garantie für vielseitigen Genuss und Abwechslung
- attraktive Ergänzung Ihres Dinkelsortiments
- fein abgerundetes Hefeteigaroma mit angenehmer, typisch nussiger Dinkelnote
- extra langer Soft-Genuss mit hervorragender Frischhaltung
- appetitliche Gebäckfarbe und -optik



Dinkel-Apfel-Cranberry-Kuchen

fruchtig # mamas liebling

#dinkel

Rezept für 6 Bleche à 60 x 40 cm bzw. 51 Dinkel-Holzbackformen

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	5,000 kg
Butter	0,500 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,300 kg
Wasser, ca.	1,350 l

Teiggewicht 7,650 kg

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	24 - 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten

Zur Apfel-Cranberry-Füllung:

Marzipanrohmasse	2,000 kg
Eiklar	0,650 kg
Frischäpfel, gewürfelt	8,500 kg
TK-Cranberries	4,000 kg

Apfel-Cranberry-Füllung 15,150 kg

Die Marzipanrohmasse mit dem Eiklar nach und nach glatt arbeiten. Anschließend die Frischäpfelwürfel und die Cranberries unterarbeiten.

Zum Dinkel-Streusel:

MELLA-DINKEL-HT	4,000 kg
Zucker	2,800 kg
Butter	2,200 kg

Dinkel-Streusel 9,000 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

Der ideale Kuchen fürs Wochenende: Fruchtig, saftig und oberlecker!

Arbeitshinweise:

Blech à 60 x 40 cm

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,250 kg abwiegen und rund wirken. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke der Blechgröße entsprechend ausrollen und stippen. Anschließend pro Blech 2,500 kg Apfel-Cranberry-Füllung verteilen und mit 1,500 kg Dinkel-Streusel bedecken. Bei guter halber Gare backen.

Dinkel-Holzbackform

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,150 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke der Form entsprechend ausrollen und stippen. Anschließend pro Form 0,280 kg Apfel-Cranberry-Füllung verteilen und mit 0,150 kg Dinkel-Streusel bedecken. Bei guter halber Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 30 - 35 Minuten für Bleche à 60 x 40 cm
20 - 25 Minuten für Dinkel-Holzbackformen

Die gebackenen Dinkel-Apfel-Cranberry-Kuchen mit **Dreidoppel Butterkaramell** überfäden.

Dinkel-Briochehörnchen, Dinkel-Briochemürbchen

zum frühstück #softig-zart

Rezept für ca. 230 Stück

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	1,000 kg
Cremé fraîche	1,000 kg
Vollei	0,500 kg
Eigelb	0,500 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	2,300 l

Teiggewicht 16,300 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralknetter

Teigtemperatur: 26 - 28 °C

Teigruhe: ca. 20 Minuten

Ballengewicht: 2,100 kg

Ballengare: ca. 10 Minuten

Dinkel-Briochehörnchen

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen. Die Teiglinge zu Hörnchen aufarbeiten, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei voller Gare die Teiglinge mit Ei abstreichen und backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 8 - 10 Minuten

Dinkel-Briochemürbchen

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen. Die Teiglinge etwas lang stoßen, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Teiglinge mit Ei abstreichen, zweimal einschneiden und bei voller Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 12 - 15 Minuten

Ideal zum
Frühstück oder als
Pausenhörnchen für
Zwischendurch!



Dinkel-Schokokrustchen

#schokoladig #mit mandelkruste



Rezept für 9 Bleche à 60 x 20 cm bzw. 58 Dinkel-Holzbackformen

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Vollei	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	2,200 l

Schokodrops* 2,400 kg

Teiggewicht 18,600 kg

* Zum Ende der Knetzeit unterlaufen lassen.

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Ballengewicht:	2,400 kg
Ballengare:	ca. 15 Minuten

Zur Mandel-Kakaostreiche:

Puderzucker	1,200 kg
Mandelgrieß	0,800 kg
Eiklar, ca.	0,600 kg
Kakaopulver	0,020 kg

Mandel-Kakaostreiche 2,620 kg

Die Zutaten der Mandel-Kakaostreiche zu einer zähfließenden Masse verrühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Ballengare die Ballen abpressen und rund wirken. Die rund gewirkten Teiglinge etwas lang stoßen und je 4 Stück in die Dinkel-Holzbackformen bzw. je 22 Stück auf Bleche à 60 x 20 cm setzen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Oberfläche mit Mandel-Kakaostreiche bestreichen, mit reichlich Puderzucker absieben und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: 18 - 20 Minuten für Dinkel-Holzbackformen
25 - 30 Minuten für Bleche à 60 x 20 cm

Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein toller Blickfang!



Dinkel-Plunder Apfel und Erdbeere

fruchtig # schmeckt allen

Saisonal
vielseitig: Wie wäre
es z. B. mit einer
leckeren Pflaumen-
füllung?



Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	0,800 kg
Vollei	0,500 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3,300 l

Teiggewicht 15,200 kg

Knetzeit: 4 + 3 Minuten, Spiralknetter
Teigtemperatur: 18 - 22 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten, in der Kühlung*

* Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.

Zur Quarkfüllung:

Speisequark, Magerstufe	5,500 kg
MELLA-WIENER-TOPFEN	1,900 kg
Vollei	1,100 kg
Butter, flüssig	0,650 kg

Quarkfüllung 9,150 kg

Alle Zutaten der Quarkfüllung glatt rühren.

Zum Dinkel-Streusel:

MELLA-DINKEL-HT	1,800 kg
Zucker	1,200 kg
Butter	0,950 kg

Dinkel-Streusel 3,950 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

Zur Apfelfüllung:

Zucker	0,550 kg
MELLA-FIX	0,280 kg

Dreidoppel Konditoreipaste Apfel 0,280 kg
 Wasser 1,700 l

Frischapelstücke, gewürfelt 4,500 kg
 Sultaninen, gewaschen 1,100 kg

Apfelfüllung 8,410 kg

Zucker und **MELLA-FIX** trocken mischen. Anschließend mit der Konditoreipaste und dem Wasser gut verrühren. Danach die Apfelstücke und die Sultaninen unterheben.

Arbeitshinweise:

Für Dinkel-Plunder je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter mit einer einfachen und einer doppelten Tour einziehen. Es empfiehlt sich zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Ausrollmaschinenstärke von 10 nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 - 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf Ausrollmaschinenstärke 3 ausrollen und Teigbahnen mit 13 cm Breite schneiden. Danach oben und unten jeweils einen Streifen Quarkfüllung aufdressieren. Die Teigbahnen über die Füllung zur Mitte einschlagen und andrücken. Teigstücke à 12 cm Länge schneiden und mit dem Schluss auf Bleche mit Backpapier legen. Bei ¾ Gare mit Dinkel-Streusel bedecken, mittig Apfelfüllung oder Quarkfüllung aufdressieren und mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit: ca. 17 Minuten

Die Dinkel-Plunder nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee absieben.

Variante - Dinkel-Erdbeer-Quark-Plunder

Zur Krem:

MELLA-KREM	1,250 kg
Wasser	3,600 l
Krem	4,850 kg

MELLA-KREM und Wasser glatt rühren.

Nach dem Backen die Dinkel-Quark-Plunder aprikotieren und mit Dekorschnee absieben. Danach mittig ca. 0,020 kg Krem aufdressieren und mit Erdbeeren belegen. Zum Schluss mit **MELLA-GEL** abglänzen und mit Pistazien dekorieren.



Dinkel-Zöpfe

klassisch # softig-zart

Rezept für 43 Dinkel-Holzbackformen

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,300 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	2,700 l

Teigewicht 15,700 kg

Knetzeit:	5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	26 - 28 °C
Teigruhe:	ca. 20 Minuten
Teiginlage:	3 x 0,120 kg für Dinkel-Holzbackformen 3 x 0,150 - 0,200 kg für freigeschobene Zöpfe

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und auslängen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Stränge zu Zöpfen flechten, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen bzw. in die Dinkel-Holzbackformen einlegen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare die Dinkel-Zöpfe mit Ei abstreichen und bei Raumtemperatur abtrocknen lassen. Vor dem Backen nochmals abstreichen und backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur, fallend

Backzeit: ca. 25 Minuten für Dinkel-Holzbackformen
30 - 35 Minuten für freigeschobene Zöpfe

Ein Muss für
alle Dinkelfans: Der
klassische Hefezopf
aus bestem Dinkel!



Dinkel-Butterkuchen und -Streuselkuchen # immer wieder sonntags

Rezept für 4 Bleche à 60 x 40 cm bzw. 29 Dinkel-Holzbackformen

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	3,500 kg
Butter	0,350 kg
Vollei	0,350 kg
Hefe	0,210 kg
Wasser, ca.	0,950 l

Teiggewicht 5,360 kg

Knetzeit: 5 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: 24 - 26 °C
Teigruhe: ca. 10 Minuten

Dinkel-Butterkuchen

Zur Buttermasse:

Butter	1,000 kg
Zucker	1,000 kg
Eigelb	0,050 kg

Buttermasse 2,050 kg

Die Butter auf ca. 60 °C erhitzen, anschließend Zucker und Eigelb unter die flüssige Butter rühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,300 kg abwiegen und nach einer kurzen Zwischengare entsprechend der Blechgröße ausrollen. Bei ½ Gare Butterlöcher in den Teig drücken, ca. 0,500 kg Buttermasse aufstreichen, 0,200 kg gehobelte Mandeln aufstreuen, leicht mit Zucker bestreuen und bei ¾ Gare backen.

Backtemperatur: 30 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 12 - 14 Minuten

Dinkel-Streuselkuchen

Zur Krem:

MELLA-KREM	0,650 kg
Wasser	1,800 l

Krem 2,450 kg

MELLA-KREM und Wasser glatt rühren.

Zum Dinkel-Streusel:

MELLA-DINKEL-HT	3,500 kg
Zucker	2,350 kg
Butter	1,900 kg

Dinkel-Streusel 7,750 kg

Die Zutaten im All-in-Verfahren zu Streusel verarbeiten.

Arbeitshinweise:

Blech à 60 x 40 cm

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,300 kg abwiegen und nach einer kurzen Zwischengare der Blechgröße entsprechend ausrollen, stippen und zur Gare stellen. Bei ¾ Gare in den Teig Vertiefungen eindrücken und 0,600 kg Krem eindressieren. Danach mit Dinkel-Streusel bedecken und backen.

Dinkel-Holzbackform

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,180 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke der Form entsprechend ausrollen und stippen. Bei ¾ Gare in den Teig Vertiefungen eindrücken und 0,080 kg Krem eindressieren. Danach mit 0,200 kg Dinkel-Streusel bedecken und backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 20 - 25 Minuten für
Bleche à 60 x 40 cm
18 - 20 Minuten für Dinkel-
Holzbackformen

Zwei Klassiker
auf Dinkelbasis.
Welcher ist Ihr
Favorit?

Dinkel-Gugelhupf

oma's klassiker

Rezept für 58 Gugelhupfformen à 15 cm Ø

Zum Teig:

MELLA-DINKEL-HT	10,000 kg
Butter	1,800 kg
Vollei	1,000 kg
Eigelb	1,000 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe	0,900 kg
Milch	2,400 l

Sultaninen, gewaschen 3,000 kg

Teiggewicht 20,600 kg

Knetzeit: 3 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 27 - 28 °C

Teigruhe: ca. 40 Minuten

Arbeitshinweise:

Die Gugelhupfformen buttern und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,350 kg abwägen, rundstoßen und in die vorbereiteten Formen einlegen. Bei voller Gare mit leichtem Schwaden backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: 18 - 20 Minuten

Nach dem Backen die noch warmen Dinkel-Gugelhupf buttern, zuckern und mit Puderzucker abstauben.

Fachlicher Tipp:

Für den besonderen Geschmack die Sultaninen über Nacht in 0,300 l Rum einweichen.

Für Gäste nur
das Beste: Oma's
Klassiker schmeckt
mit Rum-Rosinen
besonders gut!




IREKS

IREKS GmbH
Lichtenfelser Str. 20
95326 Kulmbach
Tel.: 09221 706-0
Fax: 09221 706-306
info@ireks.de
www.ireks.de
Hotline: 09221 706-110