Verarbeitungsempfehlung
MELLA-MÜRB

Obstböden, Torteletts, Unterböden usw.

Teig:

MELLA-MÜRB	5,000 kg
Butter/Margarine	2,000 kg
Vollei	0,500 kg
Gesamtgewicht	7,500 kg

Knetzeit: 5 – 7 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten zu einem homogenen Teig kneten.

Streusel:

MELLA-MÜRB	5,000 kg
Butter/Margarine	2,000 kg
Zucker	0,500 kg
Gesamtgewicht	7,500 kg

Knetzeit: ca. 4 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten bis zur gewünschten Streuselstruktur mischen.

Mürbespritzgebäcke

	Rezept I	**Rezept II**
Butter/Margarine	2,500 kg	2,500 kg
Zucker	---	0,250 kg
Kakaopulver	---	0,250 kg
Vollei	0,650 kg	0,750 kg
Wasser	0,600 kg	0,750 kg
MELLA-MÜRB	5,000 kg	5,000 kg
Gesamtgewicht	8,750 kg	9,500 kg

Verarbeitungshinweise: Die temperierten Zutaten, außer MELLA-MÜRB, schaumig rühren. Zum Schluss die gesamte MELLA-MÜRB-Menge zugeben und kurz untermelieren. Danach wie gewohnt aufdressieren (z. B. Tatzen oder Zungen).

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: 10 – 12 Minuten