

# MELA **HT** **SUPER SOFT**



Premix für softig-zarte  
Hefefeingebäcke





# Der Soft-Genuss der Extra-Klasse!

Die Anforderungen an ein erstklassiges Hefeteigprodukt sind heute mindestens so vielfältig wie seine Einsatzmöglichkeiten. Neben einem feinen Hefeteigaroma und einer attraktiven Gebäckoptik rücken insbesondere auch Kriterien wie Softigkeit und Frischhaltung verstärkt in den Fokus der Kaufentscheidung Ihrer Kunden.

Diesem Trend haben wir bei der Entwicklung von **MELLA-HT-SUPERSOFT** Rechnung getragen. Speziell ausgewählte Rohstoffkomponenten garantieren Hefefeingebäcke in Premium-Qualität mit softig-zarter Krumenstruktur und einer besonderen Saftigkeit – und das weit über den Tag des Kaufs hinaus. Für einen extra langen Soft-Genuss, der Sie und Ihre Kunden überzeugen wird.

## Hervorragende Softigkeit und Frischhaltung

- extra langer Soft-Genuss
- für Premium-Hefefeingebäcke, die die Ansprüche Ihrer Kunden erfüllen

## Angepasst an die Anforderungen moderner Backbetriebe

- rationelle Herstellung
- hohe Gärtoleranz und sehr gute Gärstabilität  
→ für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- ideal zum Abbacken im Laden

## Erstklassige Teigeigenschaften

- wollige, plastische Teige
- hohe Verarbeitungssicherheit

## Optimal abgestimmte Rohstoffkomposition

- softig-zarte Krumenstruktur
- fein abgerundetes Hefeteigaroma mit angenehm dezenter Vanille-Note
- attraktive Gebäckfarbe und -optik

## Flexible Einsatzmöglichkeiten

- geeignet zur Herstellung aller Arten von Hefefeingebäcken
- bei Verwendung von Butter Auslobung als Buttergebäck möglich



**MELLA** **HT**  
**SUPER SOFT**



# Soft-Muscheln, Soft-Hörnchen, Soft-Rosinenbrötchen



## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>MELLA-HT-SUPERSOFT</b>	2,000 kg
Butter/Margarine	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,700 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,100 l

**Teiggewicht** 20,000 kg

**Knetzeit:** 2 + 7 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise Soft-Muscheln:

Nach der Teigruhe Ballen à 1,800 kg abwiegen und rund wirken. Die Ballen nach einer kurzen Entspannungszeit abpressen und rund wirken. Die Teiglinge etwas flach drücken, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die Teiglinge mit Ei abstreichen und dreimal einschneiden. Bei voller Gare mit offenem Zug backen.

## Arbeitshinweise Soft-Hörnchen:

Nach der Teigruhe Ballen à 1,800 kg abwiegen, rund wirken und nach einer kurzen Entspannungszeit abpressen. Die Teiglinge zu Hörnchen aufarbeiten, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die Teiglinge mit Ei abstreichen und bei voller Gare mit offenem Zug backen.

## Arbeitshinweise Soft-Rosinenbrötchen:

Zum Ende der Knetzeit je kg Teig 0,300 kg Rosinen unterkneten. Nach der Teigruhe Ballen à 2,100 kg abwiegen und rund wirken. Die Ballen nach einer kurzen Entspannungszeit abpressen, rund wirken, länglich aufarbeiten und auf Bleche mit Backpapier zur Gare stellen. Bei halber Gare mit Ei abstreichen, dreimal diagonal einschneiden und bei voller Gare mit offenem Zug backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 15 - 18 Minuten, je nach Gebäckart



# Hefezöpfe, Hefeknoten, Rosinenstuten



## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
<b>MELLA-HT-SUPERSOFT</b>	2,000 kg
Butter/Margarine	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,700 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,100 l

**Teiggewicht** 20,000 kg

**Knetzeit:** 2 + 7 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise Hefezöpfe:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und auslängen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Stränge zu Zöpfen flechten, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Hefezöpfe mit Ei abstreichen und bei Raumtemperatur abtrocknen lassen. Vor dem Backen nochmals abstreichen, ggf. mit Hagelzucker und/oder gestiftelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

**Backtemperatur:** 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 30 Minuten  
(0,400 - 0,450 kg Teiggewicht)

## Arbeitshinweise Hefeknoten:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und auslängen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Stränge zu Knoten aufarbeiten, auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei halber Gare die Knoten mit Ei abstreichen, mit Hagelzucker bestreuen und mittig ein kleines Stück Butter einlegen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit offenem Zug backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 15 - 18 Minuten  
(ca. 0,200 kg Teiggewicht)

## Arbeitshinweise Rosinenstuten:

Zum Ende der Knetzeit je kg Teig 0,300 kg Rosinen unterkneten. Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,500 kg abwiegen, rund und lang wirken. Anschließend in Toastbrotkästen einlegen und zur Gare stellen. Bei halber Gare mit einer Schere über Kreuz einschneiden, mit Ei abstreichen und bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit offenem Zug backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 25 - 30 Minuten



# Plundergebäcke



## Zum Plunder-Grundteig:

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

**Teiggewicht** 18,800 kg

**Knetzeit:** 3 + 3 Minuten, Spiralknetter  
**Teigtemperatur:** 15 - 18 °C  
**Teigruhe:** ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise:

Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter/Ziehmargarine mit 3 einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Teigdicke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten.

## Aufarbeitung Quark-Fruchkörbchen:

### Zur Quarkfüllmasse:

Speisequark, Magerstufe	5,000 kg
<b>MELLA-WIENER-TOPFEN</b>	1,750 kg
Vollei	1,000 kg
Butter/Crememargarine, flüssig	0,600 kg

**Quarkfüllmasse** 8,350 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

### Arbeitshinweise:

Den Plunder Teig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in Quadrate à 11 x 11 cm einteilen. Die Teigstücke im Abstand von ca. 1 cm parallel zu den Außenrändern einmal rechtwinklig einschneiden. Anschließend die geschnittene Ecke diagonal zur gegenüberliegenden Ecke legen und leicht andrücken. Auf Bleche mit Backpapier wegsetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare jeweils 0,050 kg Quarkfüllmasse mittig auf die Teiglinge dressieren und backen.

**Backtemperatur:** 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 14 - 16 Minuten

Die Quark-Fruchkörbchen nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren. Anschließend mit Früchten nach Wahl belegen und mit **MELLA-GEL** abglänzen.

## Aufarbeitung Windräder:

### Zur Kremfüllung:

<b>MELLA-KREM</b>	2,100 kg
Wasser	6,000 l

**Kremfüllung** 8,100 kg

Die Zutaten der Kremfüllung ca. 3 Minuten glatt rühren.

### Arbeitshinweise:

Den Plunder Teig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in Quadrate à 11 x 11 cm einteilen. Die Teigstücke an den Ecken zur Mitte hin 4 cm einschneiden, zu Windrädern aufarbeiten, mittig andrücken und auf Bleche mit Backpapier wegsetzen. Anschließend zur Gare stellen, bei  $\frac{3}{4}$  Gare pro Teigling ca. 0,050 kg Kremfüllung ringförmig aufdressieren, mittig ca. 0,025 kg abgebundene Kirschen einfüllen und backen.

**Backtemperatur:** 20 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 12 - 14 Minuten

Die Windräder nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.



# Mini-Brioche, Brioche-Zöpfe



## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	10,000 kg
Vollei	3,000 kg
Butter	2,500 kg
<b>MELLA-HT-SUPERSOFT</b>	2,000 kg
Zucker	1,000 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	2,000 l

**Teiggewicht** 21,100 kg

**Knetzeit:** 2 + 8 Minuten, Spiralknetter  
**Teigtemperatur:** ca. 28 °C  
**Teigruhe:** ca. 20 Minuten

## Arbeitshinweise Mini-Brioche:

Nach der Teigruhe 13 Ballen à 1,500 kg abwiegen, rund wirken und kurz entspannen lassen. Anschließend die Ballen abpressen, rund wirken und in gefettete, gemehlte Mini-Brioche-Formen einlegen. Danach mittig Vertiefungen in die Teiglinge eindrücken, aus dem restlichen Teig kleine Kügelchen formen und in die Vertiefungen einlegen. Die Mini-Brioche bei halber Gare mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und nochmals abstreichen. Bei voller Gare mit offenem Zug backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 15 Minuten

## Arbeitshinweise Brioche-Zöpfe:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,120 kg abwiegen und zu Strängen auslängen. Anschließend zu Dreistrang-Zöpfen flechten, in gefettete ovale Ringe (ca. 24 x 10 cm) einlegen und zur Gare stellen. Die Brioche-Zöpfe bei halber Gare mit Ei abstreichen, abtrocknen lassen und nochmals abstreichen. Bei voller Gare mit offenem Zug und fallender Hitze backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** ca. 30 Minuten

**MELLA HT**  
**SUPER SOFT**



# Soft-Kirschkuchen

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

## Zum Teig:

Weizenmehl T 550	1,750 kg
<b>MELLA-HT-SUPERSOFT</b>	0,350 kg
Butter	0,125 kg
Vollei	0,080 kg
Hefe	0,100 kg
Wasser, ca.	0,850 l

**Teiggewicht** 3,255 kg

**Knetzeit:** 2 + 5 Minuten, Spiralknetter

**Teigtemperatur:** ca. 27 °C

**Teigruhe:** ca. 10 Minuten

## Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,600 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke der Blechgröße entsprechend ausrollen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare pro Blech 1,200 kg abgebundene Kirschen und 0,300 kg aufgeschlagene Butter abwechselnd tupfenförmig aufdresieren. Je Blech 0,150 kg Mandeln und 0,100 kg **MELLA-CROCCANTE** aufstreuen, anschließend mit leichtem Schwaden backen.

**Backtemperatur:** 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

**Backzeit:** 18 - 20 Minuten



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