Verarbeitungsempfehlung
MELLA-HT-SUPERSOFT

Zöpfe, Stuten und Hefekleingebäck

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	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
Gesamtgewicht	20,000 kg

Knetzeit:	2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Blechkuchen und Plunder

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

Blechkuchen

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Plunder

Knetzeit:	3 + 3 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	15 – 18 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht