

MEILA Hefemürb



Premix für Hefemürbeteige



MELLA Hefemürb

Hefemürbegebäcke in erstklassiger Qualität

Das Besondere an **MELLA-HEFEMÜRB** ist der abgerundete Hefeteig mit den Eigenschaften des Mürbeteigs. Die Vorteile von Hefemürbeteigen liegen ganz klar in der Stabilität, die sich besonders für Blechkuchen mit schweren Auflagen eignet. Die Backergebnisse überzeugen mit ihrer gleichmäßigen Porung, der saftig-zarten Krume und dem besonders mürben Charakter.

Das breite Anwendungsgebiet ermöglicht einen vielfältigen Einsatz in der Backstube und begeistert durch beste Qualität.

Angepasst an die Anforderungen moderner Backbetriebe

- ✓ einfache und rationelle Herstellung
- ✓ vielseitiges Anwendungsgebiet
- ✓ hohe Verarbeitungssicherheit
- ✓ für alle betriebsüblichen Kälteführungen geeignet
- ✓ Herstellung von Buttergebäcken möglich

Hefemürbegebäcke in erstklassiger Qualität

- ✓ optimale Stabilität, besonders bei schweren Auflagen
- ✓ gutes Lockerungsverhalten ohne Hohlräume
- ✓ gleichmäßige Porenstruktur
- ✓ saftig, zarte Krume mit kurzem Biss
- ✓ besonders mürbe im Charakter

Hervorragende Saftigkeit und Frischhaltung

- ✓ besonders lange Verzehrfische
- ✓ Premium-Hefemürbegebäcke, die die Ansprüche der Kunden erfüllen



Grundrezept für Hefemürbeteig

Bezeichnung: Hefemürbeteig

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	10,000 kg
Butter/Backmargarine	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	2,900 l

Teiggewicht 15,450 kg

Rezeptvariante für Butter-Hefequarkteig

Bezeichnung: Butter-Hefequarkteig

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	10,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	2,300 l

Teiggewicht 15,850 kg

Knetzeit:	2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	ca. 26 °C
Teigruhe:	ca. 15 Minuten
Aufarbeitung:	wie gewünscht

Quarkstriezel

Bezeichnung: Hefemürbeteiggebäck mit Quarkfüllung und Streuseln

Rezept für 40 Stück

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	10,000 kg
Speisequark	1,000 kg
Butter	1,000 kg
Vollei	0,750 kg
Hefe	0,800 kg
Wasser, ca.	2,300 l

Teiggewicht 15,850 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zur Quarkfüllmasse:

Speisequark	7,700 kg
Sahne, flüssig	3,500 kg
MELLA-QUARK-FILLNESSE	2,900 kg

Quarkfüllmasse 14,100 kg

Die Zutaten der Quarkfüllmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,390 kg abwiegen, rund wirken und lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit auf Ausrollmaschinenstärke 2,5 bei einer Breite von ca. 30 cm ausrollen. Jeweils 0,350 kg Quarkfüllmasse aufstreichen und aufrollen. Die aufgerollten Stränge der Länge nach halbieren, die Teile zum Zopf flechten und in eine gefettete, mit Streusel ausgestreute Toastbrotform einlegen. Anschließend mit Streusel bestreuen und zur Gare stellen. Bei halber Gare backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten
(Kerntemperatur ca. 94 °C)

Die Quarkstriezel nach dem Backen aprikotieren und mit Dekorschnee absieben.



Fruchtige Craftstreusel-Schnitte

Bezeichnung: Quark-Hefemürbeteiggebäck mit Joghurtkrem, ... (Früchte) und Streuseln

Rezept für 4 Bleche à 60 x 40 cm

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	3,500 kg
Speisequark	0,350 kg
Butter	0,350 kg
Vollei	0,270 kg
Hefe	0,270 kg
Wasser, ca.	0,800 l

Teiggewicht 5,540 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur: ca. 26 °C
Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zur Joghurtkrem:

Joghurt	2,000 kg
MELLA-KREM	1,000 kg
Wasser	1,800 l

Joghurtkrem 4,800 kg

Die Zutaten der Joghurtkrem kurz glatt rühren.

Zum Craft-Streusel:

MELLA-MÜRB	2,500 kg
Butter, weich	1,200 kg
CRAFT-MALZ	0,250 kg
Zucker	0,125 kg

Craft-Streusel 4,075 kg

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

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,350 kg abwiegen, rund wirken und lang stoßen. Danach der Blechgröße entsprechend ausrollen und stippen. Pro Blech 1,200 kg Joghurtkrem tupfenförmig aufdressieren und 1,000 kg Früchte (z. B. Kirschen, gehackte Birnen) gleichmäßig verteilen. Anschließend jeweils 1,000 kg Craft-Streusel aufstreuen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 30 Minuten

Die Schnitte nach dem Backen mit Schokoladendekoration überfäden und wie gewünscht schneiden.





Apfel-/Zwetschkuchen

Bezeichnung: Quark-Hefemürbeteigkuchen mit Apfelstücken oder Zwetschgen und Streuseln

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Rezept für 4 Bleche à 60 x 40 cm oder 4 runde Bleche à 50 cm Ø

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	3,500 kg
Speisequark	0,350 kg
Butter	0,350 kg
Vollei	0,270 kg
Hefe	0,270 kg
Wasser, ca.	0,800 l

Teiggewicht 5,540 kg

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,350 kg abwägen, rund wirken und lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit der Blechgröße entsprechend ausrollen, mit Apfelstücken oder Zwetschgen belegen. Anschließend 0,500 kg Streusel aufstreuen und zur Gare stellen. Bei $\frac{3}{4}$ Gare backen.

Backtemperatur: 40 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 30 Minuten



Quark-Mohn-Schnitte

Bezeichnung: Hefemürbeteiggebäck mit Quark, Mohn und Streuseln

Rezept für 2 Bleche à 60 x 40 cm

Zum Teig:

MELLA-HEFEMÜRB	1,800 kg
Butter/Backmargarine	0,200 kg
Vollei	0,150 kg
Hefe	0,150 kg
Wasser, ca.	0,500 l

Teiggewicht 2,800 kg

Knetzeit: 2 + 6 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Zur Quarkmasse:

Speisequark	2,500 kg
MELLA-QUARK-ROYAL	0,750 kg
Vollei	0,750 kg
Sahne, flüssig	0,300 kg
Zucker	0,175 kg
Wasser	1,500 l

Butter, flüssig 0,150 kg

Quarkmasse 6,125 kg

Die temperierten Zutaten der Quarkmasse, außer der Butter, glatt rühren. Anschließend die flüssige Butter unterlaufen lassen. (Massentemperatur 22 - 25 °C).

Zur Mohnmasse:

MELLA-MOHN	2,500 kg
Vollei	1,000 kg
Süße Brösel	0,400 kg
Honig	0,400 kg
Milch	1,800 l

Mohnmasse 6,100 kg

Die Zutaten der Mohnmasse kurz glatt rühren.

Arbeitshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke à 1,400 kg abwägen, rund wirken und lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke der Blechgröße entsprechend ausrollen und stippen. Pro Blech 3,000 kg Mohnmasse gleichmäßig verteilen. Anschließend jeweils 3,000 kg Quarkmasse aufstreichen, 0,100 kg Streusel aufstreuen und zur Gare stellen. Bei halber Gare backen.

Backtemperatur: 50 °C unter Brötchenbacktemperatur

Backzeit: ca. 50 Minuten



Kuchen 
ist immer eine
gute Idee

