

# MELLA

## G U V



Premix für hefegelockerte Feinbackwaren,  
speziell für Gärverzögerung und Gärunterbrechung





### Angepasst an die Anforderungen der Backbetriebe

- einfache und rationelle Verarbeitung
- Spezialist im Bereich der Gärverzögerung und Gärunterbrechung
- für Produktionssicherheit und eine gleichbleibende Gebäckqualität
- besonders hohe Gärtoleranz und Gärstabilität

### Flexible Einsatzmöglichkeiten

- geeignet zur Herstellung aller Arten von Hefefeingebäcken
- ermöglicht eine individuelle Aromatisierung der Gebäcke

### Für ein ansprechendes Gebäcksortiment

- angenehme Gebäckstruktur
- Herstellung von Buttergebäcken möglich

Z Ö P F E

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-GUV	2,500 kg
Butter	1,200 kg
Vollei	0,700 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,600 l
Gesamtgewicht	20,200 kg

Knetzeit:	2 + 7 Minuten, Spiralkneter
Teigtemperatur:	25 - 27 °C
Teigruhe:	ca. 10 Minuten
Teigeinlage:	0,400 - 0,450 kg
Zwischengare:	ca. 10 Minuten

#### Verarbeitungshinweise:

Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwägen, auslängen und nach der Zwischengare Zöpfe flechten. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Vollei abstreichen, bei Raumtemperatur abtrocknen und weitergaren lassen. Vor dem Backen nochmals abstreichen, ggf. mit Hagelzucker oder gestiftelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

Stückgare:	45 - 60 Minuten
Backtemperatur:	190 °C, fallend, mit offenem Zug
Backzeit:	25 - 30 Minuten

MELLA

G U V

