

# MELA Mohn



Premix für aromatische  
Mohn-Füllmassen



# MELLA Mohn

## Alles aus einer Hand – vom Feld bis zum fertigen Mohn-Produkt

- ☉ optimale Sortenauswahl durch eigenen Vertragsanbau
- ☉ Steuerung und Begleitung des gesamten Produktionsablaufs
- ☉ höchste Qualität durch langjährige Erfahrung

## Hohe Verarbeitungssicherheit unter Berücksichtigung individueller Betriebsabläufe

- ☉ sicher und rationell herzustellen
- ☉ besonders ergiebig durch die Zugabe von Vollei und Bröseln
- ☉ hervorragende Streich- und Dressierfähigkeit der Masse
- ☉ gute Lockerung im Gebäck
- ☉ back- und frosterstabil

## Hervorragende Basis für Mohngebäcke aller Art

- ☉ satt-dunkle Mohn-Füllmasse
- ☉ angenehme Mohnstruktur
- ☉ abgerundeter, dezenter Mohngeschmack
- ☉ lange Genuss- und Verzehrfrische im Gebäck



## Mohn-Striezel

Bezeichnung: Hefefeingebäck mit Mohnfüllung

Rezept für 65 Stück

<b>Teig:</b>	
Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter, weich	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,500 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,700 kg</b>

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,300 kg

<b>Mohn-Füllmasse:</b>	
MELLA-MOHN	9,000 kg
Vollei	2,700 kg
Süße Brösel	1,800 kg
Wasser	6,300 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,800 kg</b>

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Einwaage: 0,300 kg

Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Nach der Teigruhe Teigstücke à 0,300 kg abwiegen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf 2,5 mm zu rechteckigen Teigplatten ausrollen. Jeweils 0,300 kg Mohn-Füllmasse auf die Teigplatten aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Die Stränge mittig durchschneiden und zum Striezel aufarbeiten. Anschließend die Mohn-Striezel auf mit Backpapier belegte Bleche oder in ovale Formen setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare mit Streusel bestreuen und backen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 190 °C, fallend, mit leichtem Dampf

Backzeit: 35 – 40 Minuten

Verarbeitungshinweise:

Die Mohn-Striezel nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant überfäden.



# Mohn-Doppelschnecken

Bezeichnung: Plundergebäck mit Mohnfüllung

Rezept für 354 Stück

## Teig:

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

Knetzeit: 3 + 3 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: 15 – 18 °C

Teigruhe: keine (Das Tourieren vereinfacht sich, wenn der Teig vor dem Tourieren auf ca. 5 °C heruntergekühlt wird.)

## Mohn-Füllmasse:

MELLA-MOHN	10,000 kg
Vollei	3,000 kg
Wasser	6,000 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,000 kg</b>

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

Die Zutaten der Mohn-Füllmasse glatt rühren und quellen lassen. Je kg Teig 0,250 kg Ziehbutter/-margarine mit drei einfachen Touren einziehen. Es empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Touren kurze Entspannungszeiten einzuhalten und beim weiteren Tourieren eine Stärke von ca. 10 mm nicht zu unterschreiten. Den fertig tourierten Teig nochmals 15 – 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig auf eine Stärke von 3 mm bei einer Breite von 50 cm ausrollen. Die Mohn-Füllmasse gleichmäßig aufstreichen und zur Doppelschnecke aufrollen. Stücke à 0,120 kg schneiden, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare backen.

Stückgare: ca. 45 Minuten

Backtemperatur: 200 °C, mit leichtem Dampf

Backzeit: 14 – 16 Minuten

## Verarbeitungshinweise:

Die Mohn-Doppelschnecken nach dem Backen aprikotieren und mit Fondant glasieren.