

Mohn-Doppelschnecken

mit MELLA-HT-SUPERSOFT und MELLA-MOHN GOURMET



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
<u>Wasser, ca.</u>	<u>4,900 l</u>
Gesamtgewicht	18,800 kg

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 GOURMET	12,000 kg
Vollei	3,000 kg
<u>Wasser</u>	<u>3,600 l</u>
Gesamtgewicht	17,600 kg

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 apricotieren und mit Fondant glasieren.