

# Mohn-Franzbrötchen

## mit MELLA-HT-SUPERSOFT und MELLA-MOHN GOURMET



### 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 GOURMET	7,500 kg
Wasser	4,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>12,000 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 Ziehbuttermargarine 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 40 cm ausrollen, die Mohn-Füllmasse aufstreichen und zur Schnecke aufrollen. Stücke à 4 cm Breite schneiden, mit einem dünnen Stab mittig gut eindrücken,

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-Franzbrötchen nach dem Backen apricotieren und leicht mit Dekorschnee absieben.