

Mohn-Striezel Gourmet

mit MELLA-HT-SUPERSOFT und MELLA-MOHN GOURMET



Rezept für 66 Backformen à 23 x 11 cm

Teig:

| | |
|----------------------|------------------|
| Weizenmehl Type 550 | 10,000 kg |
| MELLA-HT-SUPERSOFT | 2,000 kg |
| Butter, weich | 1,500 kg |
| Vollei | 1,000 kg |
| Zucker | 0,600 kg |
| Hefe | 0,700 kg |
| Wasser, ca. | 4,000 l |
| Gesamtgewicht | 19,800 kg |

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,300 kg

Mohn-Füllmasse:

| | |
|----------------------|------------------|
| MELLA-MOHN GOURMET | 11,000 kg |
| Vollei | 2,750 kg |
| Wasser | 3,300 l |
| Gesamtgewicht | 17,050 kg |

Rührzeit: 2 – 3 Minuten

Quellzeit: ca. 10 Minuten

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten glatt rühren und quellen lassen.

Einwaage: 0,250 kg

Mohn-Streusel:

| | |
|--------------------|-----------------|
| MELLA-MÜRB | 3,300 kg |
| MELLA-MOHN GOURMET | 1,400 kg |
| <u>Butter</u> | <u>1,900 kg</u> |
| Gesamtgewicht | 6,600 kg |

Knetzeit: ca. 4 Minuten langsam

Verarbeitungshinweise: Die Zutaten bis zur gewünschten Streuselstruktur mischen.

Einwaage: 0,100 kg

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rund wirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf 2,5 mm zu rechteckigen Teigplatten ausrollen. Die Mohn-Füllmasse auf die Teigplatten aufstreichen und von beiden Seiten aufrollen. Anschließend in die Backformen einlegen, die Oberfläche stippen, mit Mohn-Streusel bestreuen und zur Gare stellen. Nach der Gare backen.

Stückgare: 30 – 45 Minuten

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten