

## Striezel mit LIEVITO MADRE DOLCE und MELLA-NUSS



Rezept für ca. 38 Stück

### Teig:

Weizenmehl Type 550	10,000 kg
LIEVITO MADRE DOLCE	2,000 kg
Butter	1,500 kg
Vollei	0,500 kg
Salz	0,180 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser	4,500 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>19,280 kg</b>

Knetzeit: 3 + 8 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 28 °C

Teigruhe: 60 Minuten bei ca. 30 °C

Teigeinlage: 0,500 kg

### Nussfüllung:

MELLA-NUSS	9,000 kg
Süße Brösel	1,350 kg
Vollei	1,350 kg
Wasser	4,100 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>15,800 kg</b>

Quellzeit: ca. 15 Minuten

Einwaage: 0,400 kg



- Verarbeitungshinweise: Den Teig auf eine Größe von ca. 30 x 40 cm ausrollen und gleichmäßig mit der Nussfüllung bestreichen. Anschließend längs aufrollen, mittig durchschneiden und zu einem Zopf flechten. Die Striezel auf mit Backpapier belegte Bleche setzen, zur Gare stellen und backen.
- Stückgare: 60 – 80 Minuten
- Backtemperatur: 180 – 190 °C
- Backzeit: 25 – 30 Minuten
- Verarbeitungshinweise: Nach dem Backen die Striezel aprikotieren und wie gewünscht ausgarnieren.