

## Hefefeinteigzöpfe mit MELLA-HT-SUPERSOFT



Weizenmehl Type 550	10,000 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	2,000 kg
Butter/Margarine	1,500 kg
Vollei	1,000 kg
Zucker	0,700 kg
Hefe	0,700 kg
Wasser, ca.	4,100 l
<b>Gesamtgewicht</b>	<b>20,000 kg</b>

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 27 °C

Teigruhe: ca. 15 Minuten

Teigeinlage: 0,400 – 0,450 kg

Zwischengare: keine

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke der gewünschten Größe abwiegen und auslängen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Stränge zu Zöpfen flechten, auf mit Backpapier belegte Bleche absetzen und zur Gare stellen. Bei  $\frac{3}{4}$  Gare die Hefefeinteigzöpfe mit Ei abstreichen und bei Raumtemperatur abtrocknen lassen. Vor dem Backen nochmals abstreichen, ggf. mit Hagelzucker und/oder gestiftelten Mandeln bestreuen und mit offenem Zug backen.

Stückgare: ca. 40 Minuten

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten