

Striezel mit MELLA-HT-SUPERSOFT und verschiedenen Füllungen



Teig:

Weizenmehl Type 550	7,500 kg
MELLA-HT-SUPERSOFT	1,500 kg
Butter	1,200 kg
Vollei	0,750 kg
Zucker	0,450 kg
Hefe	0,600 kg
Wasser, ca.	3.000 l
Gesamtgewicht	15,000 kg

Knetzeit: 2 + 7 Minuten, Spiralkneter

Teigtemperatur: ca. 26 °C

Teigruhe: ca. 10 Minuten

Nussfüllung:

MELLA-NUSS	2,800 kg
Vollei	0,500 kg
Süße Brösel	0,450 kg
Wasser	1,250 l
Gesamtgewicht	5,000 kg

Mohnfüllung:

MELLA-MOHN	2,400 kg
Vollei	0,700 kg
Süße Brösel	0,700 kg
Wasser	1,200 l
Gesamtgewicht	5,000 kg

Quarkfüllmasse:

Speisequark, Magerstufe	3,000 kg
MELLA-WIENER-TOPFEN	1,050 kg
Vollei	0,600 kg
Butter/Crememargarine, flüssig	0,350 kg
Gesamtgewicht	5,000 kg

Rührzeit: Die Zutaten der Füllungen kurz glatt rühren.

Streusel:

MELLA-MÜRB	2,000 kg
Zucker	0,200 kg
Butter	0,800 kg
Gesamtgewicht	3,000 kg

Knetzeit: 2 – 3 Minuten

Einwaage: ca. 0,050 kg

Verarbeitungshinweise: Nach der Teigruhe Teigstücke abwägen, rundwirken und etwas lang stoßen. Nach einer kurzen Entspannungszeit die Teigstücke auf eine Stärke von 2,5 mm rechteckig ausrollen. Die gewünschte Füllung aufstreichen und zu einem Strang aufrollen. Anschließend die Stränge in leicht gestreuselte Backformen einlegen, zu Ähren schneiden und zur Gare stellen. Anschließend die Oberfläche anfeuchten, Streusel aufstreuen und backen.

Stückgare: ca. 50 Minuten

Backtemperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten